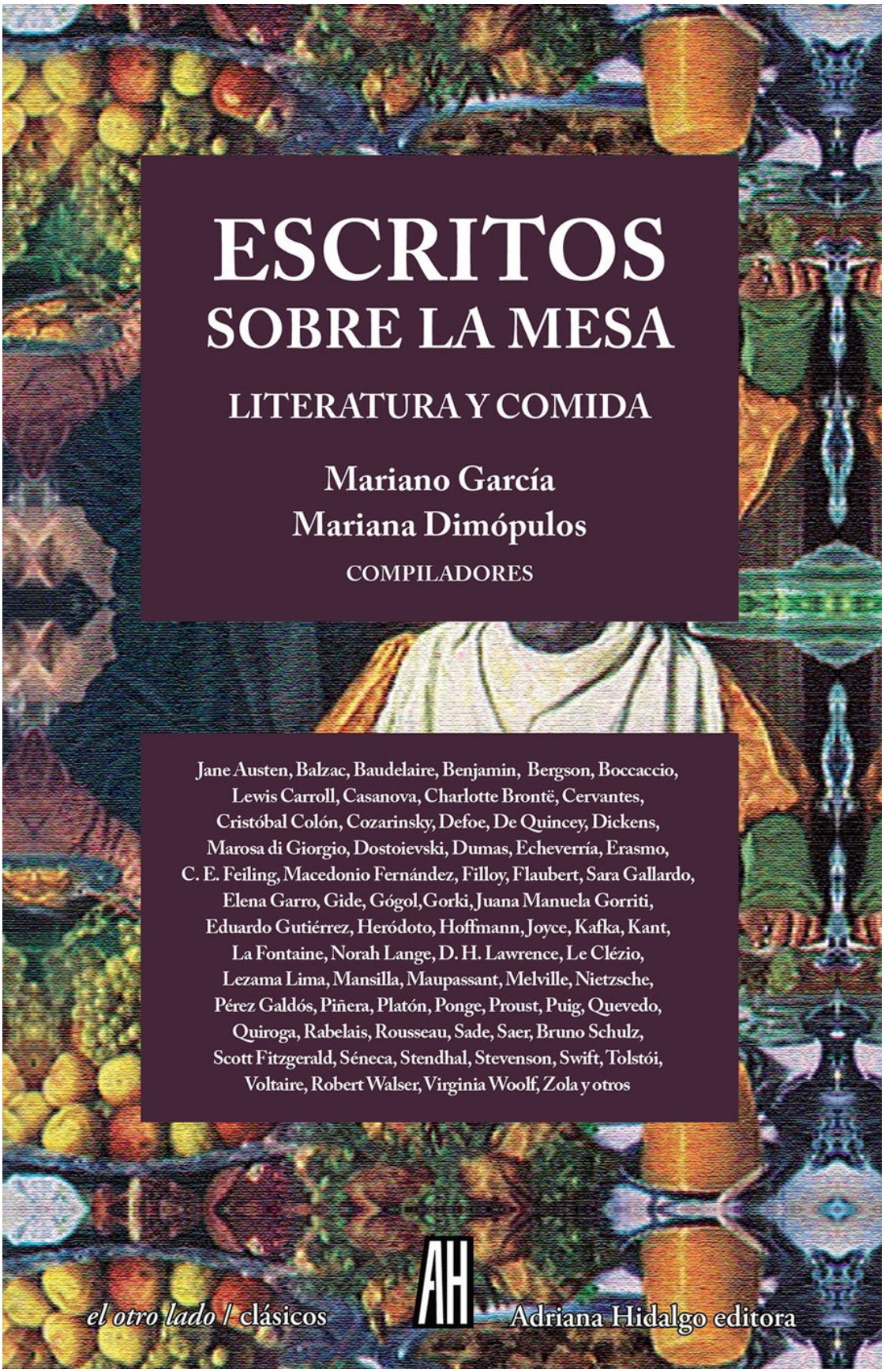
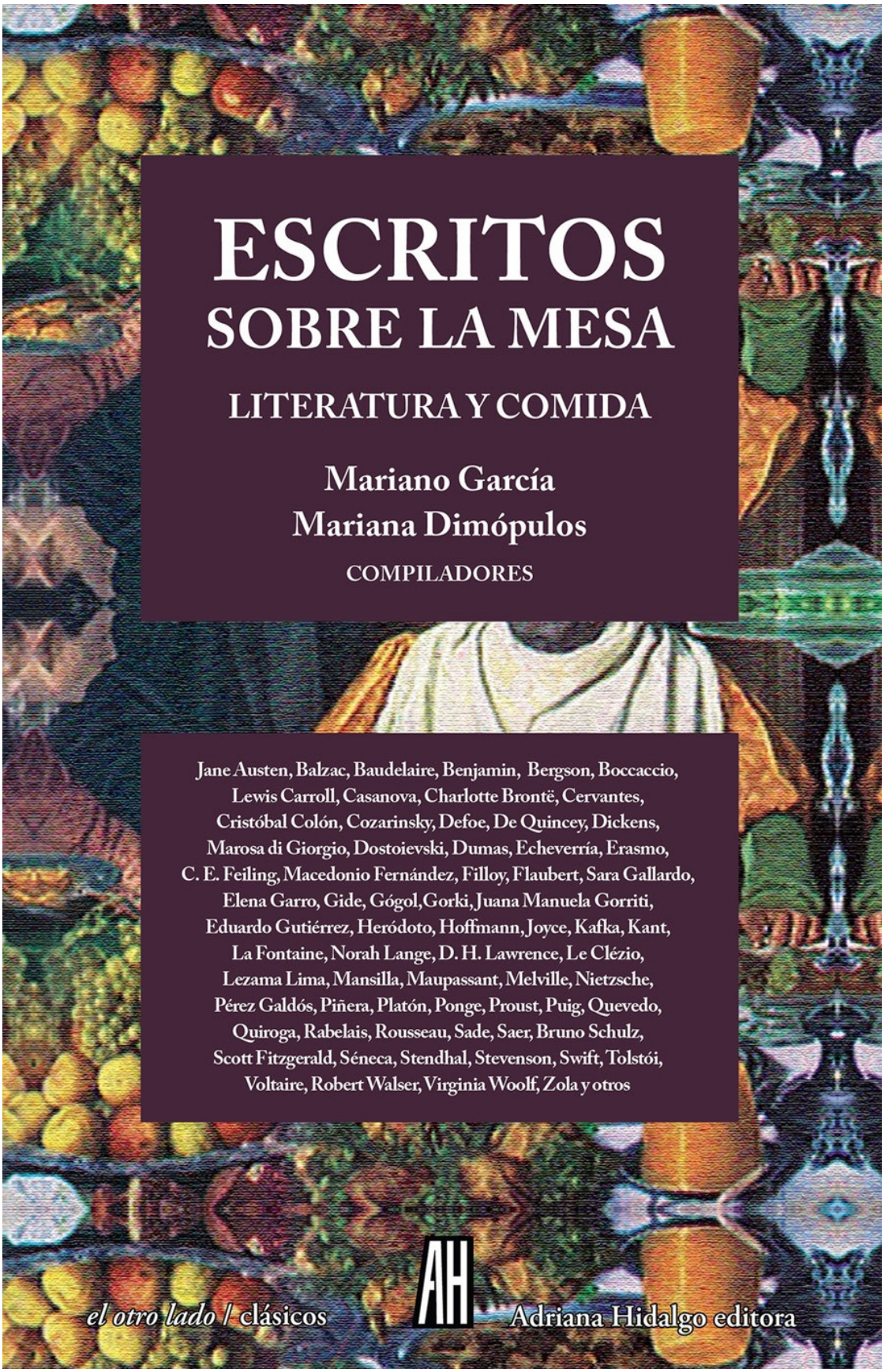

ESCRITOS
SOBRE LA MESA
LITERATURA Y COMIDA
Mariano García
Mariana Dimópulos
COMPILADORES
Jane Austen, Balzac, Baudelaire, Benjamin, Bergson, Boccaccio,
Lewis Carroll, Casanova, Charlotte Brontë, Cervantes,
Cristóbal Colón, Cozarinsky, Defoe, De Quincey, Dickens,
Marosa di Giorgio, Dostoievski, Dumas, Echeverría, Erasmo,
C. E. Feiling, Macedonio Fernández, Filloy, Flaubert, Sara Gallardo,
Elena Garro, Gide, Gógol, Gorki, Juana Manuela Gorriti,
Eduardo Gutiérrez, Heródoto, Hoffmann, Joyce, Kafka, Kant,
La Fontaine, Norah Lange, D. H. Lawrence, Le Clézio,
Lezama Lima, Mansilla, Maupassant, Melville, Nietzsche,
Pérez Galdós, Piñera, Platón, Ponge, Proust, Puig, Quevedo,
Quiroga, Rabelais, Rousseau, Sade, Saer, Bruno Schulz,
Scott Fitzgerald, Séneca, Stendhal, Stevenson, Swift, Tolstói,
Voltaire, Robert Walser, Virginia Woolf, Zola y otros
el otro lado / clásicos
AH
Adriana Hidalgo editora


ESCRITOS
SOBRE LA MESA
LITERATURA Y COMIDA
Mariano García
Mariana Dimópulos
COMPILADORES
Jane Austen, Balzac, Baudelaire, Benjamin, Bergson, Boccaccio,
Lewis Carroll, Casanova, Charlotte Brontë, Cervantes,
Cristóbal Colón, Cozarinsky, Defoe, De Quincey, Dickens,
Marosa di Giorgio, Dostoievski, Dumas, Echeverría, Erasmo,
C. E. Feiling, Macedonio Fernández, Filloy, Flaubert, Sara Gallardo,
Elena Garro, Gide, Gógol, Gorki, Juana Manuela Gorriti,
Eduardo Gutiérrez, Heródoto, Hoffmann, Joyce, Kafka, Kant,
La Fontaine, Norah Lange, D. H. Lawrence, Le Clézio,
Lezama Lima, Mansilla, Maupassant, Melville, Nietzsche,
Pérez Galdós, Piñera, Platón, Ponge, Proust, Puig, Quevedo,
Quiroga, Rabelais, Rousseau, Sade, Saer, Bruno Schulz,
Scott Fitzgerald, Séneca, Stendhal, Stevenson, Swift, Tolstói,
Voltaire, Robert Walser, Virginia Woolf, Zola y otros
el otro lado / clásicos
AH
Adriana Hidalgo editora

Escritos sobre la mesa

Literatura y comida

Selección, prólogo y notas
de Mariano García y Mariana Dimópulos

Adriana Hidalgo editora

Escritos sobre la mesa : literatura y comida / Jane Austen ... [et al.]; compilado p

el otro lado / clásicos

Editor: Fabián Lebenglik

Maqueta original: Eduardo Stupía

Diseño: Gabriela Di Giuseppe

©Herederos de Manuel Puig c/o Guillermo Schavelzon & Asociados, Agencia Literaria,

www.schavelzon.com; ©Herederos de Juan José Saer c/o Guillermo Schavelzon & Asociados, Agencia Literaria, www.schavelzon.com; ©Herederos de Juan Filloy c/o Guillermo Schavelzon & Asociados, Agencia Literaria, www.schavelzon.com; ©Fernández, Macedonio, “Modelo de disculpas para inasistentes a un banquete” en Papeles de Recienvenido y Continuación de la Nada, Obras Completas. Tomo 4, Buenos Aires, Corregidor, 2007, págs. 59-60; fragmento procedente de Los hermanos Tanner, publicado originalmente en castellano por Ediciones Siruela, S.A., Madrid, 2000: ©Suhrkamp Verlag, Zurich 1978; fragmento procedente de Madurar hacia la infancia. Relatos, inéditos y dibujos, publicado originalmente en castellano por Ediciones Siruela, S.A., Madrid, 2008: ©The Estate of Bruno Schulz, 2007, © de la traducción, Elzbieta Bortkiewicz Morawska, por acuerdo con Ediciones Siruela, S.A.; © Derechohabientes de Sara Gallardo; © Derechohabientes de Norah Lange; © Derechohabientes de Elena Garro; ©Derechohabientes de Aleksey Remízo

Las traducciones del inglés, francés, alemán, latín y griego estuvieron a cargo de Mariana Dimópulos y Mariano García. Las traducciones del ruso han sido realizadas por María Teresa D’Meza.

© Adriana Hidalgo editora S.A., 2019

www.adrianahidalgo.com

ISBN: 978-987-8388-28-1

Queda hecho el depósito que indica la ley 11.723

Prohibida la reproducción parcial o total sin permiso escrito de la editorial.
Todos los derechos reservados.

La editorial agotó las posibilidades de búsqueda de los derechohabientes de los textos incluidos en este volumen y está a disposición en caso de haber omisiones involuntarias.

Índice

Portadilla

Legales

Introducción

I. Escasez

Franz Kafka, Un arte

Ulrico Schmidl, La construcción

Francisco de Quevedo, Para todos hay

Ruy Díaz de Guzmán, Leyenda romana en Buenos Aires

Fiódor Mijáilovich Dostoievski, Hambruna

Charles Dickens, Advervio de cantidad

Charlotte Brontë, Un primer día en el internado

Virgilio Piñera, Cena de narices

J.M.G. Le Clézio, En lata y en polvo

II. Recetas y cocineros

Jean de La Fontaine, La lengua

Juana Manuela Gorriti, El mate

Daniel Defoe, El pan sin los medios

Stendhal, El aria del arroz

Émile Zola, La morcilla

José Lezama Lima, Dos cocineros

Benito Pérez Galdós, Arroz con menudillos

C. E. Feiling, Puchero chino

Manuel Puig, Un guiso bien hecho

Virginia Woolf, Boeuf en daube

III. Maneras de mesa

Jean-Baptiste de La Salle, La servilleta

Erasmo de Rotterdam, Eso sí y eso no

Lucio V. Mansilla, Le quatorziène

Georg Simmel, El plato

J. R. Ackerley, Contacto contaminante

Francis Ponge, El vaso

Iván Alexándrovich Goncharov, La sed de la siesta

Robert Walser, Un robo delicado

Macedonio Fernández, Modelo de disculpas para inasistentes a un banquete

IV. Dieta

Heródoto, Costumbres egipcias

Séneca, Estoicismo

Giovanni Boccaccio, Corazón de jabalí

Vida del bienaventurado Heinrich Seuse, De cómo el hermano Heinrich se comportaba en la mesa y se alimentaba

Miguel de Cervantes Saavedra, Para conservar la salud

Voltaire, Preguntas sobre la cuaresma

Cristóbal Colón, Los nuevos alimentos

Samuel Johnson, Definición

Jonathan Swift, La comida de los Houyhnhnms

Friedrich Nietzsche, El intelecto carnívoro

Herman Melville, El árbol de pan

Esteban Echeverría, Apología del matambre

A. M. Guinnard, Asqueroso manjar

Giacomo Casanova, Gustos consecuentes

Marosa di Giorgio, Alimentos sospechosos

Georges d’Heylli, La salud del rey

V. A la intemperie

Theodor Fontane, Desayuno en la playa

Concolorcorvo, Comida de gauchos

Juan José Saer, Cerveza y picada

Eduardo Gutiérrez, Tortas fritas

Joris-Karl Huysmans, Lo indigesto

Jane Austen, Unas incoparables frutillas

Mario Praz, Un comedor

VI. Buenas y malas compañías

Alexandre Dumas, Dos golosos famosos

Juan Filloy, El espíritu de las leyes

Thomas Malory, De cómo en una comida organizada por la reina fue envenenado un caballero, y Sir Mador culpó por ello a la reina

Guy de Maupassant, Precauciones de una mujer galante

Thomas de Quincey, El filósofo recibe

William Makepeace Thackeray, ¿A quién invitar?

Mariano José de Larra, El castellano viejo

Sara Gallardo, Asado

D. H. Lawrence, El capricho de unas otras

Jean-Jacques Rousseau, La cena de Turín

Elena Garro, En la suite del Hotel Ritz

Gustave Flaubert, La cena y el jardín

VII. Café y té

Mark Twain, Una de las cosas más difíciles

Jean-Anthelme Brillat-Savarin, Diversos usos del azúcar

Honoré de Balzac, El café

Lewis Carroll, Un té de locos

Marcel Proust, Salido de mi taza de té

Maxim Gorki, Té revolucionario

VIII. Alcoholes

Fernando de Rojas, Elogio del vino

E. T. A. Hoffmann, La tentación de San Antonio

Thomas Hardy, Platillo realzado

Immanuel Kant, Ventajas de la embriaguez

Charles Baudelaire, Vino y poesía

Francis Scott Fitzgerald, Cóctel en el jardín

Platón, Una comida en casa de Agatón

Horacio Quiroga, El ideal del licor de naranja

IX. Otras comidas, otros comensales

El Zohar, Maná

Pedro de Ribadeneyra, Lechuga demoníaca

Henri Bergson, Alimento vegetal, alimento animal

Edgardo Cozarinsky, El humito

Ludwig Feuerbach, Un caníbal reflexivo

El martillo de las brujas, Antiguas y sangrientas brujerías

Marqués de Sade, La dieta del gigante Minski

Matthew Gregory Lewis, Hambre y amor

Paul Féval, La dieta de un vampiro

Norah Lange, Los antojos y las flores

Alexéi Mijáilovich Remízov, El destino de una moneda

Bruno Schulz, La última escapada de mi padre

X. Abundancia

André Gide, Si lo que comes no te embriaga

Suetonio, El emperador Vitelio

Historia Augusta, *Heliogábalo*

Petronio, En casa del liberto Trimalción

François Rabelais, De los gastrólatras

Madame de Sévigné, La muerte de Vatel

Octavio C. Battolla, Días de mantel largo

Auguste Villiers de L’Isle Adam, El convidado de las últimas fiestas

James Joyce, Comida de epifanía

Walter Benjamin, Higos frescos

Liev Nikoláievich Tolstói, En honor al general

XI. Ritos y magia

Ezequiel, Una profecía

Nikolái Vasílievich Gógol, Varénikis voladores

James George Frazer, El espíritu del grano

Libro del caballero Zifar, En el lago, la ciudad encantada

Jean-Pierre Brisset, Comida sacrificial

François Caradec, La comida ininterrumpida

Agustín de Hipona, Frente a esas tentaciones

Robert Louis Stevenson, Juego de niños

Achim von Arnim, Comida fúnebre

P. L. Jacob, Una comilona de carnaval

XII. El futuro

Samuel Butler, El alimento de las máquinas

Camille Flammarion, Alimento planetario

Plutarco, Placeres de la comida y la bebida

Helvio I. Botana, Intermediarios putrescibles

Anatole France, La comida del futuro

Introducción

Se dice que la buena comida anula el tiempo. Por lo tanto no parece descabellado imaginar un gran banquete literario donde se encuentren reunidos autores de todas las épocas. De manera espontánea, a medida que se vaya sirviendo un menú en doce pasos, los temas de este intercambio imaginario girarán, de forma fragmentaria como en toda conversación, en torno a la comida: a su falta, señalada por el hambre, a las dietas y a los ritos a los que está asociada; se habla de recetas, de cocineros, de bebidas, de los modales en la mesa y de las buenas y malas compañías que un convite puede suponer; más tarde se reflexiona sobre extrañas ingestas y extraños comensales, sobre la abundancia y, para terminar, se departe acerca de las amables o inquietantes conjeturas sobre la comida del futuro. Así también ha sido organizado este libro.

La mesa imaginaria estará cubierta por un largo mantel; ciento doce comensales han sido convocados a su alrededor. Si fuera posible continuar con la imagen, diríamos que por limitaciones del comedor fueron invitados a esta celebración literaria sólo narradores de la tradición occidental, que pese a hablar lenguas distintas son capaces de entenderse gracias a la agradable atmósfera convivial. Como en toda reunión numerosa, algunos invitados esperados se excusaron, otros inesperados se colaron. El éxito de una comida, sin embargo, depende precisamente de esa mezcla de planificación y azar.

Como hay demoras en la cocina y la conversación se ve amenazada por la distracción del hambre, desde la cabecera de la mesa el anfitrión se pone de pie, levanta la copa, la hace tintinear con una cuchara e improvisa un discurso sin esperar a que sus invitados terminen de ubicarse.

Desde el famoso fruto prohibido del Génesis, pasando por el exuberante banquete que narra Petronio en su Satiricón hasta las páginas que necesita Proust para desarrollar una comida en casa de los Guermantes, el tratamiento dado por la cultura a la comida nunca perdió su lugar relevante, por el sencillo hecho de que la cocina y el acto de comer representan uno de los aspectos más

evidentemente culturales en el hombre, como lo demostró Claude Lévi-Strauss en los cuatro tomos que articulan sus Mitológicas, recopilación y análisis de mitos americanos en los que uno de los factores recurrentes está constituido por elementos culinarios que se mueven en la tríada de lo crudo, lo cocido y lo podrido. Y si bien una “cocina de los antropólogos” es inevitable, no es menos cierto que la literatura está tan llena de comida como de alusiones a su escasez. James George Frazer tiene mucho para decir al respecto y su palabra está respaldada por su obra magna, La rama dorada, que a su manera establece las bases de la antropología moderna y que a la vez fue enormemente influyente en la literatura.

Para Feuerbach nada hay de casual en la relación entre comida y lenguaje. “Cuán vacío, cuán anémico y débil estaría el lenguaje en la construcción de palabras y conceptos”, sostiene, “si la boca fuera cómplice únicamente como órgano de respiración y del habla y no, al mismo tiempo, un órgano de la comida.” Mucho antes, una famosa anécdota sobre Esopo y un plato de lengua nos ilustra sobre lo habitual de esta asociación, típico ejemplo de los sentidos figurados y metafóricos que asume la comida en toda cultura. También el curioso gastrósofo Karl Friedrich von Rumohr equipara la historia del arte a la de la cocina en su libro El espíritu del arte culinario (1822) donde distingue tres períodos: el estilo severo, el estilo amable y el estilo hipócrita.

La cantidad de frases y proverbios relativos al alimento, así como su presencia capital en cualquier ciclo mítico, demuestra que, junto con las condiciones climáticas, la comida está en el centro de las preocupaciones cotidianas del ser humano. Muchas expresiones que aún perduran tienen algún motivo culinario o alimenticio de origen popular (“dar gato por liebre”) cuando no una base histórica (“comer como un heliogábalo”) o literaria (el adjetivo “pantagruélico”).

Dejando de lado algunos insectos, el hombre es el único animal que procesa previamente su alimento y que ha llegado a convertirlo en una disciplina que aspira a la categoría de arte. Sin embargo, los excesos mismos de la Nouvelle Cuisine, tan cómicamente profetizada por Anatole France, pueden sugerir una comida de la saciedad, del hartazgo, un juego para niños melindrosos, pese a que, como decía la velada amenaza de los padres en la mesa, “con la comida no se juega”.

La prohibición de jugar con la comida (pese a lo que ocurre en el delirante té de Alicia en el país de las maravillas) también nos habla de la estrechísima relación

entre comida y tabú, pues lo religioso determina la manera de comer de una sociedad y de sus individuos, tal como reza el epigrama de Brillat-Savarin, “dime lo que comes y te diré quién eres”. Tan sólo con la tradición judeocristiana tenemos un arsenal difícil de agotar, que comienza con la ya mentada manzana del paraíso y su curiosa etimología motivada (malus en latín significa tanto “manzana” como “malo”), la confrontación entre ganadería y agricultura que dramatizan Caín y Abel, la borrachera de Noé tras el diluvio, las espigas de trigo y las vacas gordas y flacas del sueño de Faraón que interpreta José y un larguísimo etcétera que culmina en la Última Cena, amén de otros episodios no menos importantes de Cristo relacionados con los alimentos, entre los cuales el cordero pascual que lo simboliza.

Ha sido sin duda terrible para los seres humanos asumir que para alimentarse se deban sacrificar las vidas de otros seres. Fuera de las soluciones estoicas como las que menciona Séneca o hinduistas como la que, con humor y resignación, refiere J. R. Ackerley en su Vacación hindú, la instancia de violencia que esto significa se encuentra en el fondo de los terrores infantiles que expresan los cuentos populares con su profusión de ogros y otros monstruos antropófagos, si bien no es justo adjudicar estos temores sólo a los niños. El marqués de Sade presenta en su personaje del gigante Minski una versión racionalizada y sólo para adultos de aquellos atávicos personajes.

Estudiando la transición de la Edad Media al Renacimiento, el gran crítico ruso Mijaíl Bajtín encuentra en la actitud que resume la obra de Rabelais toda una filosofía de lo alimentario. El comer y el beber son dos de las manifestaciones más importantes de la vida del cuerpo grotesco en cuya tradición se inserta la obra rabelaisiana y que reaparece mucho más tarde en textos como los de Marosa di Giorgio. Este cuerpo perpetuamente abierto, inacabado y en interacción con el mundo, manifiesta a través del comer algunas particularidades de manera más tangible: el cuerpo se evade de sus límites; traga, engulle, desgarra el mundo, lo hace entrar en sí, se enriquece y crece a sus expensas. El encuentro del hombre con el mundo que se opera en la boca abierta que tritura, desgarra y masca es, como razona Bajtín, uno de los temas más antiguos y notables del pensamiento humano. El hombre degusta el mundo, siente el gusto del mundo, lo introduce en su cuerpo, lo hace una parte de sí mismo. También para Gilbert Durand la manducación es negación agresiva del alimento vegetal o animal, pero no con miras a una destrucción sino a una transubstanciación.

La filosofía y la teología, menos sensuales, frecuentan poco el tema pero no lo

ignoran en absoluto. Prueba de ello es la paradoja del asno de Buridán: “un asno que tuviese ante sí, exactamente a la misma distancia, dos haces de heno exactamente iguales, no podría manifestar preferencia por uno más que por otro y, por lo tanto, moriría de hambre”, que acaso no sea un dechado de conocimiento sobre comportamiento animal, pero resulta eficaz para plantear la instancia del libre albedrío. Para Agustín de Hipona, la comida y la bebida representan una tentación que pone a prueba la temperancia y son motivo de una angustiosa reflexión sobre la debilidad humana. Asimismo el místico alemán Heinrich Seuse, “siervo de la eterna sabiduría”, aprovecha las comidas para poner en práctica sus costumbres piadosas, convidando en cada trago y cada bocado a Jesús. Friedrich Nietzsche, que tenía muy mala digestión a causa de sus calambres de estómago, defendió la dieta carnívora como necesaria para el desarrollo y productividad del intelecto, mientras que Walter Benjamin ha analizado los sentimientos que entran en juego durante el acto de la devoración, y cómo el placer bordea el asco.

Con un matiz pesadillesco, el famoso suplicio de Tántalo, que en el infierno tenía una sed ardiente en medio de un lago cuya agua se alejaba de él al querer tomarla, plantea por otra parte la idea del hambre o la sed antes que su ocurrencia física. “¿Acaso temes morirte por la falta de agua?”, le dice Menipo a Tántalo en el diálogo de Luciano. “Yo no veo otro Infierno después de este”, prosigue, “ni creo que una segunda muerte nos lleve de aquí a otro lugar.” A lo que Tántalo responde: “Tienes razón; pero sin duda también es parte de mi condena desear beber sin tener necesidad”.

La relación entre lenguaje y comida comienza desde el momento en que, gracias a la escritura, se conservan noticias de cómo se comía en la antigüedad: los egipcios, cuenta Heródoto, eran aficionados a la cerveza; los griegos, para quienes la décima musa era Gasterea, que presidía los placeres del gusto, eran capaces de robar con tal de conseguir un buen esturión para el almuerzo, y eso sin entrar en los detallados excesos de los emperadores romanos, apoteosis no superada de delirio culinario, aunque basada en la cantidad y el exotismo antes que en el sabor exquisito, si nos atenemos a las lenguas de flamenco cuya dudosa degustación Suetonio atribuye al glotón emperador Vitelio.

Lo cierto es que la alimentación, al menos tal como se nos transmite a través de escritores e historiadores, parece alcanzar una complejidad absurda con el Imperio Romano para caer en las sombras de monasterios y abadías durante siglos en los que se comen toscos manjares fuertemente sazonados. Sólo con la

llegada de Catalina de Médici a la corte francesa comienza una nueva era. Las sucesivas cortes francesas –entre las que sobresale el singular episodio del nervioso Vatel, cuya muerte inmortalizó en carta a su hija la observadora Madame de Sévigné– se dedicaron a perfeccionar y afinar todo lo que tuviera que ver con la comida, desarrollo que alcanzará su momento más formidable con el legendario Carême, cocinero de los Rothschild y amigo del goloso Rossini. En el caso de Luis XIV, llama la atención que sus médicos se dedicaran a tomar nota no sólo de lo que comía sino también de cómo lo expulsaba.

Aunque parezca que sólo los franceses comen (o más bien sus cortes, si recordamos la famosa frase que se atribuye a María Antonieta cuando le reclamaron pan para el pueblo: "¿No tienen pan? ¡Que coman brioche!"), fueron ellos los que hicieron de la comida una marca registrada y los que pueden jactarse de contar con los primeros restaurantes de la historia: el Café Anglais y la Maison Dorée son puntos clave en textos de Flaubert, Balzac, Villiers de L'Isle Adam, entre muchos otros escritores. Ya en una muy citada carta de Diderot a Sophie Volland aparece una de las primeras referencias a restaurantes franceses, y como de costumbre, es Brillat-Savarin en su meditación XXVIII el que más se explaya sobre el genio de quien inventó el concepto de restaurant, las grandes ventajas que ofrece esta nueva manera de comer, mucho más conveniente que las anteriores tables d'hôte o lo que tenían para ofrecer las tabernas, pero también desventajas, como el egoísmo que genera el acto de comer solo, de lo que bastante saben pícaros como el Buscón de Quevedo. Para Brillat-Savarin el más notable de los restauradores parisinos fue Beauvilliers, que estableció su local en 1782 y brilló durante quince años.

Baudelaire, fastidiado por la comida belga, sugirió que a falta de restaurantes había que consolarse con buenos libros de cocina. ¿Cuáles son esos buenos libros? El Ars magirica de Apicio; Le Grand Cuisinier de toute cuisine (1350), impreso en el XVI por Pierre Pidoux, un cocinero; Le Ménagier de Paris, traité de morale et d'économie domestique, de la última década del XIV, libro de economía doméstica. Le Viandier, de Taillevent (Guillaume Tirel) aparece en 1490. Con la imprenta se popularizan los recetarios y comienza la idea de progreso en la cocina: no hay que imitar, hay que avanzar. Así se plantean, pues, los siguientes libros de cocina: Le Cuisinier françois (1651) de François de La Varenne, Les Dons de Comus ou Les Délices de la table (1739) de François Marin, Le Cuisinier parisien ou L'Art de la cuisine française du XIXe siècle (1828) de Marie-Antoine Carême, Le Guide culinaire (1921) de Auguste Escoffier y por último los artículos de Henri Gault y Christian Millau sobre la

Nouvelle Cuisine que comienzan a aparecer en la revista Le Nouveau guide a partir de 1969. Sin embargo, la tradición de “pasar recetas” no ha sido ajena al gusto de los escritores, como lo demuestra tanto Juana Manuela Gorriti, que las recogió entre sus amigas americanas, o Alexandre Dumas con la compilación de su imponente y póstumo Diccionario de cocina; en tanto que ya en el plano de la ficción las incluye la literatura realista o naturalista de un Pérez Galdós o un Émile Zola, que dedica todo un episodio de su saga de los Rougon Macquart al tema de la comida y su producción.

No es casual entonces que se coma mucho en las novelas de un francés como Flaubert. Como lo ha estudiado Jean-Pierre Richard, hay pocos cuadros tan familiares en su obra como el de la mesa provista sobre la que se amontonan los alimentos y a cuyo alrededor se abren los apetitos. La mesa flaubertiana, dice Richard, se pone entre los hombres como un lugar de encuentro, casi de comunión, en el que la comida aparece incluso como un rito religioso. Flaubert se muestra ante las cosas como un gigante sentado a la mesa. Si en Las tentaciones de San Antonio el apetito se vuelve histérico, descontrolado, Bouvard y Pécuchet representan la parodia de esta hambre de inteligencia que poseía su creador: para ellos, instruirse es tragar el saber.

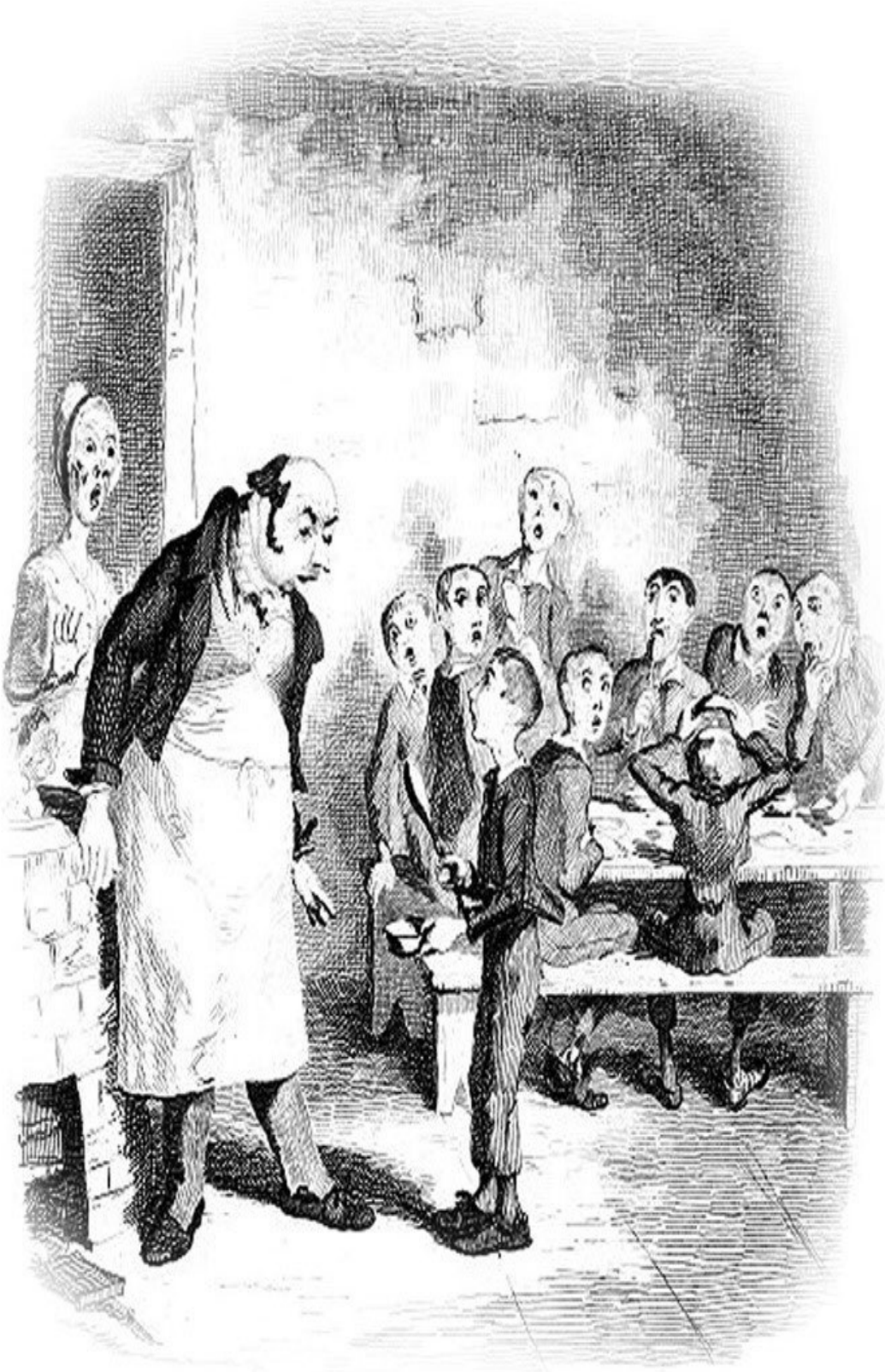
La situación fuera de Francia, desde luego, es otra. España hace de su escasez un género literario, la picaresca. También la comida puede ser un fuerte indicador social. En épocas de persecución de los “marranos”, un signo de cristiano viejo era comer cerdo, y algunos hidalgos de la estirpe de Don Quijote comulgaban diariamente para tener algo en el estómago. No obstante, España se puede jactar de haber revolucionado la cocina europea gracias al descubrimiento de América y a todo lo que –además del oro– trajo aparejado: papas, batatas, cacao, maíz, vainilla, tomate, zapallo.

Pese a la legendaria abundancia digna del “país de Jauja” imaginada por los primeros viajeros llegados a las costas americanas, los relatos de la conquista revelan algunas de las páginas más escalofriantes en lo que hace a la privación de alimentos, como el célebre episodio narrado por Ulrico Schmidl. Al mismo tiempo, hay náufragos que ostentan la habilidad, la paciencia y el espíritu colonizador de que hace gala el Robinson Crusoe imaginado por Defoe a partir de los relatos de Pedro Serrano y Alexander Selkirk. Otra realidad no menos inquietante con la que habrían de encontrarse era la de los caníbales, realidad sobre la que Montaigne reflexiona en un célebre ensayo del que se hará eco Shakespeare para crear a Calibán, el impredecible personaje de La tempestad.

Mucho más tarde Freud se extendería sobre los efectos psíquicos de la idea de la antropofagia en Tótem y tabú. Lo cierto es que las costumbres gastronómicas de los indios americanos fascinaron por bastante tiempo a los viajeros europeos o locales, como lo describe el francés Guinnard y también, en tono menos trágico, Lucio V. Mansilla. La dieta de los gauchos, no menos llamativa, fue objeto de innumerables comentarios, entre ellos el de Concolorcorvo, aunque hoy forma parte insustituible en la vida de los argentinos. Cierta violencia latente en el resultado final del "asadito" es bien captada por Sara Gallardo en su primera novela, mientras que Esteban Echeverría, alejado de las truculencias de su "Matadero", supo exaltar las virtudes de un corte típico como el matambre.

Como bien lo sabía Norah Lange, generosa y eufórica a la hora de pronunciar discursos, no es conveniente abusar de la buena predisposición del público. Tampoco lo permitirían las buenas costumbres de mesa que ayudaron a definir hombres como Erasmo y La Salle. Es conveniente dejar que fluya la conversación entre nuestros notables invitados, que encontrarán, así lo esperamos, dignos interlocutores en sus vecinos de mesa, ya que no hay nada peor que comer en mala compañía, como nos lo pueden asegurar desde Thomas Malory hasta Elena Garro. En este banquete los invitados son amables, algunos quizá levemente inquietantes, otros demasiado tímidos, pero todos están dispuestos a aprovechar una pausa en la conversación para introducir su anécdota brillante, evitar el silencio y compartir su punto de vista sobre ese fenómeno complejo y a la vez cotidiano, diverso y a la vez siempre el mismo, íntimo o extraño, que se produce, siempre renovado en la mirada del escritor, en torno a una mesa.

I. Escasez



Franz Kafka

Un arte

En las últimas décadas ha mermado mucho el interés por los artistas del hambre. Mientras que antes bien valía la pena organizar, por cuenta propia, grandes espectáculos de este tipo, hoy es completamente imposible. Eran otros tiempos. Por aquel entonces la ciudad entera estaba pendiente del artista del hambre; día tras día de ayuno, la fascinación iba creciendo; todos querían ver al artista del hambre al menos una vez al día; en las últimas jornadas había abonados que se pasaban sentados días enteros ante la pequeña jaula de rejas; también se lo podía visitar por la noche, para intensificar el efecto esto ocurría bajo las luces de antorchas; si el día era lindo trasportaban la jaula al aire libre, y entonces eran especialmente los niños los destinatarios del artista del hambre; mientras que, para los adultos, el artista era a menudo una mera diversión, de la que participaban por estar a la moda, los niños se quedaban mirando, admirados, con la boca abierta, por seguridad tomados de la mano, cómo el artista, pálido, en su apretada camiseta negra, con las costillas fuertemente salidas, hasta desdeñando un sillón, se quedaba sentado sobre la paja esparcida, asintiendo cortésmente con la cabeza, con una sonrisa esforzada contestaba las preguntas, también estiraba el brazo por fuera de la jaula para que los demás tocaran su delgadez, pero luego volvía a ensimismarse por completo, ya no se cuidaba de nadie, ni siquiera del tic del reloj, para él tan importante, que era el único mueble de toda la jaula, sino que se quedaba con la vista perdida y los ojos casi cerrados, cada tanto dando unos sorbitos al agua de un vasito minúsculo, para mojarse los labios.

Además de los espectadores que se iban renovando había también guardias permanentes, elegidos por el público, carniceros, extrañamente, en su mayoría, que tenían como tarea –siempre eran tres– observar día y noche al artista del hambre para que no tomase, de alguna manera a escondidas, algún tipo de alimento. Pero esto era sólo una formalidad, introducida para tranquilizar a las

masas, pues los entendidos bien sabían que el artista del hambre, durante el período de hambre, jamás, bajo ninguna circunstancia, ni siquiera bajo presión, hubiese comido siquiera lo más mínimo; el honor de su arte lo prohibía. Ciertamente, no todos los guardias podían entenderlo, a veces había algunos grupos de guardias nocturnos que cumplían con la vigía de forma muy laxa, se reunían a propósito en una esquina lejana y se concentraban allí en algún juego de cartas, con la evidente intención de permitir al artista del hambre un pequeño refrigerio que él podría, según la opinión de estos, extraer de algunas provisiones escondidas. Nada había más torturante para el artista del hambre que semejantes guardianes; a veces vencía su debilidad y cantaba durante ese rato de vigías, hasta donde resistía, para demostrarles cuán poca razón tenían en sospechar de él. Pero esto era de poca ayuda; entonces los guardias sólo se sorprendían de su habilidad para comer hasta cuando cantaba. El artista del hambre prefería en mucho los guardias que se sentaban bien pegados a las rejas, que no se contentaban con la escasa iluminación de la sala durante la noche sino que lo enfocaban con las linternas eléctricas que el representante del artista ponía a su disposición. Esa luz cegadora no le incomodaba, de todas formas no podía dormir y siempre podía vegetar un poco, bajo cualquier iluminación y a cualquier hora, también cuando la sala estaba repleta y ruidosa. Se encontraba siempre muy dispuesto a pasar la noche entera y sin ningún descanso junto a estos guardias; estaba dispuesto a bromear con ellos, contarles historias de su vida nómade, y después escuchar las historias de ellos, y todo esto sólo para mantenerlos despiertos, para poder mostrarles una y otra vez que no tenía nada comestible en la jaula y que ayunaba como ninguno de ellos podría hacerlo. Pero la mayor felicidad le venía cuando llegaba la mañana y, a cuenta suya, les era servido un riquísimo desayuno, sobre el que se lanzaban con el apetito de los hombres saludables después de una esforzada noche en vela. Hasta había gente que creía ver en estos desayunos una influencia improcedente sobre los guardias, pero eso era permitirse demasiado, y cuando les preguntaban si ellos hubieran aceptado la guardia nocturna sólo por la causa y sin el desayuno, se retiraban, pero aun así seguían con sus sospechas.

Y sin embargo, esto formaba parte de las sospechas que resultan inseparables del ayuno continuo. Nadie era capaz de pasar ininterrumpidamente, como guardia, todos los días y las noches junto al artista del hambre, de modo que nadie podía saber, por haberlo visto con los propios ojos, si de verdad y sin interrupciones, sin faltas, se había ayunado; sólo el artista del hambre mismo podía saberlo, es decir que sólo él podía ser, al mismo tiempo, el más satisfecho espectador de su propio ayuno. Sin embargo, por otras razones, nunca podía estar satisfecho;

acaso no estaba así de delgado por el ayuno, tan delgado que algunos debían abstenerse de ese espectáculo, para el propio pesar, porque no soportaban tenerlo ante la vista; no, quizá estaba así de delgado por insatisfacción consigo mismo. Pues sólo él sabía, ninguno de los otros iniciados lo sabía, cuán fácil era ayunar. Era la cosa más fácil del mundo. Tampoco era que lo ocultase a los demás, pero la gente no le creía, en el mejor de los casos lo tomaba como muestra de su humildad, pero la mayoría pensaba que era adicto a hacerse publicidad o hasta un embustero, al que le resultaba fácil el ayuno porque entendía cómo hacérselo fácil y, para colmo, tenía el descaro de reconocerlo a medias. El artista del hambre debía aceptar todo esto, con el transcurso de los años se había acostumbrado a estas cosas, pero en su interior esta insatisfacción lo roía siempre, y hasta ese entonces nunca, pasado cualquier período de ayuno –de esto eran muchos los testigos– había salido de la jaula por propia voluntad. El representante había fijado como máximo límite temporal para el hambre cuarenta días, más allá de este límite no permitía que nadie se hambreara, tampoco en las metrópolis, y por buenos motivos. La experiencia demostraba que durante unos cuarenta días era posible, con el paulatino incremento de la publicidad, ir estimulando el interés de una ciudad, pero después el público fallaba, se comprobaba una considerable reducción de la concurrencia; por supuesto que en este punto había pequeñas diferencias entre ciudades y países, pero era válida en todos los casos la regla de que cuarenta días era el máximo límite de tiempo. Entonces, al cuadragésimo día, abrían la puerta de la jaula coronada de flores, espectadores entusiasmados llenaban el anfiteatro, tocaba una banda militar, dos médicos entraban a la jaula para efectuar las mediciones necesarias al artista del hambre, se anunciaban los resultados a la sala a través de un megáfono y finalmente llegaban dos jóvenes damas, felices por haber sido ellas las sorteadas, con la intención de hacer salir de la jaula al artista del hambre y hacerlo bajar un par de escalones, donde había servida, en una pequeña mesa, una comida de enfermo elegida especialmente para él. Llegado ese momento, el artista del hambre se resistía siempre. Estaba, sí, dispuesto a poner sus brazos huesudos en esas manos solícitas que las damas inclinadas hacia él le tendían, pero levantarse no quería. ¿Por qué precisamente ahora, después de cuarenta días, había que terminar? Él hubiera aguantado mucho más, ilimitadamente; ¿por qué terminar precisamente ahora que estaba en lo mejor, o ni siquiera había llegado a lo mejor del hambre? ¿Por qué querían privarlo de la fama de seguir ayunando, no sólo convertirse en el mayor de los artistas del hambre de todos los tiempos, algo que probablemente ya era, sino también superarse a sí mismo hasta lo inconcebible? Pues para su capacidad de ayunar no creía tener límite alguno. ¿Por qué esta multitud, que tanto pretendía admirarlo, tenía tan poca paciencia

con él? Si él aguantaba seguir ayunando, ¿por qué la multitud no lo aguantaba? Estaba también cansado, bien sentado sobre la paja; y ahora había que levantarse y estirarse y acercarse a una comida que, de sólo imaginarla, le causaba unas náuseas que ocultaba penosamente sólo en consideración de las damas. Y miraba arriba, a los ojos de las damas, al parecer tan amables, en realidad tan crueles, y sacudía una cabeza demasiado pesada para el débil cuello que la sostenía. Llegaba el representante entonces, alzaba los brazos mudo –la música hacía imposible hablar– sobre el artista del hambre como si invitara al cielo a observar su obra allí sobre la paja, este mártir digno de lástima que sin dudas era el artista del hambre, sólo que en un sentido por completo distinto; tomaba al artista del hambre por la delgada cintura, aplicando un exagerado cuidado para mostrar de forma fidedigna cuán frágil era la figura con la que lidiaba; y lo entregaba a las manos –no sin, ocultamente, haberlo sacudido un poco para que las piernas y el torso del artista del hambre temblaran incontroladas de un lado al otro– de las damas, ahora lívidas.

Y el artista del hambre toleraba todo esto; la cabeza sobre el pecho, era como si hubiera llegado rodando hasta ahí y se sostuviera sin explicación alguna; tenía el cuerpo ahuecado; las piernas, por instinto de supervivencia, se apretaban una contra otra en las rodillas, pero iban escarbando el suelo, como si no fuera el suelo verdadero, el verdadero había que descubrirlo aún; y todo el peso, aunque tan pequeño peso del cuerpo, caía sobre una de las damas que, buscando ayuda, con la respiración agitada –no se había imaginado así este cargo honorífico– en principio estiraba lo más posible el cuello, para al menos proteger su cara del contacto con el artista del hambre, pero luego, como no lo conseguía y su compañera, más afortunada, no venía a socorrerla, sino que se conformaba con sostener por delante, temblando, la mano del artista del hambre, este pequeño atado de huesos, la dama rompía en lágrimas bajo las risas de encanto de la sala y era reemplazada por un sirviente ya hacía tiempo preparado para esta tarea. Luego venía la comida, que el representante administraba de a poco al artista del hambre durante un semisueño similar al desmayo, con un gracioso parloteo que tenía como fin desviar la atención de los espectadores del estado en que se encontraba el artista; luego se lanzaba un brindis al público, que supuestamente el artista del hambre había dicho al oído al representante; la orquesta enfatizaba todo aquello con un fuerte acorde; después la gente se iba separando y ninguno tenía derecho a estar disconforme con lo que había visto, nadie, menos el artista del hambre, siempre sólo él.

“Un artista del hambre” (1922)

Franz Kafka (1883-1924). Escritor checo en lengua alemana, Kafka fue uno de los pilares de la posterior narrativa del siglo XX. Sin embargo, en su vida publicó muy pocos libros, como La metamorfosis o la colección de relatos Un artista del hambre, mientras que dos significativas novelas como El proceso y El castillo fueron publicadas póstumamente.

Ulrico Schmidl

La construcción

Después que volvimos nuevamente a nuestro campamento, se repartió toda la gente: la que era para la guerra se empleó en la guerra y la que era para el trabajo se empleó en el trabajo.

Allí se levantó una ciudad con una casa fuerte para nuestro capitán don Pedro Mendoza, y un muro de tierra en torno a la ciudad, de una altura como la que puede alcanzar un hombre con una espada en la mano. Este muro era de tres pies de ancho y lo que hoy se levantaba, mañana se venía de nuevo al suelo; además la gente no tenía qué comer y se moría de hambre y padecía gran escasez, al extremo que los caballos no podían utilizarse.

Fue tal la pena y el desastre del hambre que no bastaron ni ratas ni ratones, víboras ni otras sabandijas; hasta los zapatos y cueros, todo tuvo que ser comido.

Sucedió que tres españoles robaron un caballo y se lo comieron a escondidas; y así que esto se supo se les prendió y se les dio tormento para que confesaran. Entonces se pronunció la sentencia de que se ajusticiara a los tres españoles y se los colgara de una horca. Así se cumplió y se les ahorcó. Ni bien se los había ajusticiado, y se hizo la noche y cada uno se fue a su casa, algunos otros españoles cortaron los muslos y otros pedazos del cuerpo de los ahorcados, se los llevaron a sus casas y allí los comieron. También ocurrió entonces que un español se comió a su propio hermano que había muerto.

Esto sucedió en el año 1535, en el día de Corpus Christi, en la referida ciudad de Buenos Aires.

Viaje al Río de la Plata, capítulo IX (1567)

Ulrico Schmidl (c. 1511-1570). Expedicionario y cronista alemán, formó parte del viaje de Pedro Mendoza y apoyó a Irala en su expedición al Perú, que terminó por fracasar. De sus años en los futuros territorios de Argentina, Paraguay y Perú escribió su Viaje al Río de la Plata, una de las primeras crónicas de esas latitudes.

Francisco de Quevedo

Para todos hay

Fuimos allá; comían los amos primero, y servíamos los criados. El refitorio era un aposento como un medio celemín; sentábanse a una mesa hasta cinco caballeros. Yo miré primero por los gatos; y como no los vi, pregunté que cómo no los había a otro criado antiguo, el cual, de flaco, estaba ya con la marca del pupilaje. Comenzó a enternecerse, y dijo: "¿Cómo gatos? ¿Quién os ha dicho a vos que los gatos son amigos de ayunos y penitencias? En lo gordo se os echa de ver que sois nuevo". Yo, con esto, comencéme a afligir; y más me afligí cuando advertí que todos los que vivían en el pupilaje de antes estaban como leznas, con unas caras que parecía se afeitaban con diaquilón. Sentóse el licenciado Cabra; echó la bendición; comieron una comida eterna, sin principio ni fin; trajeron caldo en unas escudillas de madera, tan claro, que en comer en una de ellas peligrara Narciso más que en la fuente. Noté la ansia con que los macilentos dedos se echaron a nado tras un garbanzo huérfano y solo que estaba en el suelo. Decía Cabra a cada sorbo: "Cierto que no hay cosa como la olla, digan lo que dijeren; todo lo demás es vicio y gula". Y acabando de decirlo, echóse su escudilla a pechos, diciendo: "Todo esto es salud y otro tanto ingenio". "¡Mal ingenio te acabe!", decía yo entre mí, cuando veo un mozo medio espíritu, tan flaco, con un plato de carne en las manos, que parecía la había quitado de sí mismo. Venía un nabo aventurero a vuelta; dijo el maestro: "¿Nabos hay? No hay perdiz para mí que se le iguale; coman, que me huelgo de verlos comer". Repartió a cada uno tan poco carnero, que entre lo que se les pegó a las uñas y se les quedó entre los dientes, pienso que se les consumió todo, dejando descomulgadas las tripas de participantes. Cabra los miraba, y decía: "Coman, que mozos son, y me huelgo de ver sus buenas ganas". Mire V.M. qué aliño para los que bostezaban de hambre.

Acabaron todos, y quedaron unos mendrugos en la mesa, y en el plato dos

pellejos y unos huesos; y dijo el pupilero: “Quede esto para los criados, que también han de comer, no lo queremos todo”. “¡Mal te haga Dios y lo que has comido, lacerado”, decía yo, “que tal amenaza has hecho a mis tripas!” Echó la bendición, y dijo: “Ea, demos lugar a los criados, y váyanse hasta las dos a hacer un poco de ejercicio, porque no les haga mal lo que han comido”. Entonces yo no pude tener la risa, abriendo toda la boca. Enojóse mucho, y díjome que aprendiese modestia, y tres o cuatro sentencias viejas; y fuése.

Sentámonos nosotros. Yo, que vi el negocio mal parado, y que mis tripas pedían justicia, como más sano y más fuerte que los otros, arremetí al plato, como arremetieron todos, y emboquéme, de tres mendrugos, los dos y el un pellejo. Comenzaron los otros a gritar; al ruido entró Cabra diciendo: “Coman como hermanos; y pues Dios les da con qué, no riñan, que para todos hay”.

Historia de la vida del Buscón llamado don Pablos, ejemplo de vagamundos y espejo de tacaños (1626)

Francisco de Quevedo (1580-1645). Poeta, satírico, gran prosista español del Siglo de Oro, es considerado uno de los mayores estilistas de todos los tiempos de la lengua castellana. Combinó la política de la vida de corte con las letras. Nunca reconoció su Vida del Buscón, novela picaresca aquí citada, por temor a las represalias de la Inquisición.

Ruy Díaz de Guzmán

Leyenda romana en Buenos Aires

En este tiempo padecian en Buenos Aires cruel hambre, porque faltándoles totalmente la racion, comian sapos, culébras y las carnes podridas que hallaban en los campos: de tal manera que los escrementos de los unos comian los otros. Viniendo á tanto extremo de hambre, que como en el tiempo que Tito y Vespasiano tuvieron cercada á Jerusalem, comieron carne humana, así sucedió á esta miserable gente, porque los vivos se sustentaban de la carne de los que morian, y aun de los ahorcados por justicia, sin dejarles mas de los huesos: y tal vez hubo un hermano, que sacó las asaduras y entrañas á otro que estaba muerto, para sustentarse con ellas. Finalmente murió casi toda la gente: donde sucedió que una muger española, no pudiendo sobrellevar tan grande necesidad, fué constreñida á salirse del real é irse á los indios para poder sustentar la vida. Y tomando la costa arriba, llegó cerca de la Punta Gorda en el Monte Grande, y por ser ya tarde, buscó donde albergarse: y topando con una cueva que hacia la barranca de la misma costa, entró por ella, y repentinamente topó una fiera leona que estaba en doloroso parto. La cual vista por la afligida muger quedó desmayada, y volviendo en sí, se tendia á sus pies con humildad.

La leona que vió la presa, acometió a hacerla pedazos, y usando de su real naturaleza se apiadó de ella, y desechando la ferocidad y furia con que la habia acometido, con muestras halagüeñas llegó hácia á la que hacia poco caso de su vida: con lo que, cobrando algun aliento, la ayudó en el parto en que actualmente estaba, y parió dos leoncillos, en cuya compañía estuvo algunos dias, sustentada de la leona con la carne que de los animales traia. Con que quedó bien agradecida del hospedage por el oficio de comadre que usó.

“De la hambre y necesidad que padeció toda la armada”, Libro I, capítulo XII, en La Argentina (1612)

Ruy Díaz de Guzmán (1558-1629). Soldado, explorador e historiador, fue un criollo nacido en Paraguay, nieto del gobernador Irala. En su vasta obra La Argentina manuscrita, de la que sobrevivieron varias versiones sin la parte final, se utiliza por primera vez el topónimo Argentina. Es tenido como el primer prosista nacido en la región.

Fiódor Mijáilovich Dostoievski

Hambruna

–En nuestra patria, al igual que en Europa, las hambrunas generalizadas, extendidas y terribles últimamente suelen visitar a la humanidad, por cuanto puede calcularse y por lo que puedo recordar, como mucho una vez cada cuarto de siglo. En otras palabras, una vez cada veinticinco años. No discuto sobre la cifra exacta, pero, en comparación, muy raramente.

–¿En comparación con qué?

–Con el siglo XII y con los siglos inmediatamente anteriores y posteriores a él. Puesto que entonces, según escriben y afirman los escritores, las hambrunas generalizadas visitaban al hombre una vez cada dos, con suerte cada tres años, de modo que ante semejante estado de cosas, el hombre recurría incluso a la antropofagia, aunque mantenía el secreto al respecto. Uno de estos parásitos, al acercarse a la vejez, anunció por sí solo y sin que nadie lo obligara, que él a lo largo de su extensa e insignificante vida había dado muerte y se había comido personalmente y en el más profundo secreto a sesenta monjes y a varios niños laicos, unas seis unidades, no más; o sea, extraordinariamente poco en comparación con la cantidad de religiosidad consumida. A los adultos seglares, según resultó, nunca se había acercado con tales fines.

–¡Eso no puede ser! –gritó el propio presidente, el general, con voz casi de ofendido–. A menudo reflexiono con él, señores, y discuto, siempre sobre los mismos temas; pero la mayoría de las veces expone tales insensateces que los oídos se me pudren, ¡ni una pizca de verosimilitud!

–General, ¿recuerda usted el sitio de Kars? Y ustedes, señores, sepan que mi anécdota es pura verdad. Por mi parte señalaré que casi cualquier realidad tiene

sus leyes indeclinables, pero que casi siempre es increíble e inverosímil. Y que cuanto más real es, a veces tanto más inverosímil se torna.

–¿Pero acaso es posible comerse a sesenta monjes? –se rieron alrededor.

–Aunque se los haya comido no de golpe, lo que es evidente, sino, quizás, a lo largo de quince o veinte años, lo que ya es completamente comprensible y natural...

–¿Natural?

–Sí, ¡natural! –con pedante insistencia espetó Liébedev–. Y aparte de todo, el monje católico ya por su propia naturaleza es débil y curioso, y es muy fácil atraerlo por engaño a un bosque o a cualquier lugar apartado, y allí actuar sobre él de acuerdo con lo antes expuesto. Pero de cualquier modo, no discuto que la cantidad de sujetos comidos resulte extraordinaria, incluso exagerada.

–Tal vez eso sea cierto, señores –señaló de pronto el príncipe. Hasta ese momento había escuchado en silencio a los que discutían y no había participado en la conversación; con frecuencia se reía de corazón ante los estallidos de risa generales. Se notaba que estaba terriblemente contento de que hubiera tanta alegría y bullicio, y hasta de que estuvieran bebiendo tanto. Era probable que no pronunciara ni una sola palabra en toda la noche, pero de pronto se le ocurrió hablar. Y lo hizo con extraordinaria seriedad, de tal modo que todos se dirigieron a él con curiosidad.

–Yo, señores, acerca de que las hambrunas eran tan frecuentes... había escuchado sobre ello, aunque no conozco bien la historia. Pero, al parecer, así mismo debió ser. Cuando fui a dar a las montañas suizas, me sorprendieron sobremanera las ruinas de los viejos castillos medievales, construidos en las laderas, sobre abruptos riscos, y por lo menos a media versta de distancia en sentido vertical (lo que significa varias verstas por senderos). Se sabe lo que es un castillo: toda una montaña de piedra, ¡un trabajo terrible, imposible! Y eso, claramente, lo construyeron todo esos pobres hombres, los vasallos. Además, ellos debían pagar todo tipo de impuestos y mantener a la Iglesia. ¿Cómo podían alimentarse a sí mismos y trabajar la tierra? En aquella época eran pocos, es probable que murieran de hambre y que no hubiera literalmente nada que comer. A veces incluso he pensado: “¿Cómo es posible que ese pueblo no se extinguiera y no pasara algo con ellos, que pudiera resistir y sobrevivir?”. Que eran antropófagos,

y, quizás, mucho, en eso sin duda tiene razón Liébedev. Sólo que no sé por qué mezcló precisamente aquí a los monjes y qué quiere decir con eso.

–Tal vez, que en el siglo XII monjes era lo único que podía comerse, puesto que sólo los monjes eran rollizos –señaló Gavrila Ardaliónovich.

El idiota (1869)

Fiódor Mijáilovich Dostoievski (1821-1881). Escritor ruso, epítome de la novela realista y trágica del siglo diecinueve. Tuvo una vida ardua; pasó cuatro años preso en Siberia, que más tarde retrató en su Recuerdos de la casa de los muertos. En sus obras, como en Crimen y castigo y Los hermanos Karamázov, hay un especial interés por el delito y la libertad.

Charles Dickens

Adverbio de cantidad

La habitación donde comían los niños era una amplia sala de piedra, con una olla de cobre en un extremo, de la que el director, ataviado con un delantal al efecto, y ayudado por una o dos mujeres, servía la mezcla de harina cocida en agua a la hora de comer. De este festivo menjunje se le daba a cada niño un plato hondo y nada más, excepto en alguna gran ocasión, en que además recibían dos onzas y un cuarto de pan. No era preciso lavar los cuencos. Los niños los lustraban con sus cucharas hasta que brillaban de nuevo, y al terminar esta operación –que nunca duraba demasiado al ser las cucharas casi del mismo tamaño que los platos–, se sentaban mirando fijamente el caldero, con ojos tan ávidos que parecían querer devorarlo, entreteniéndose, mientras tanto, en chuparse los dedos con la mayor fruición, a fin de recoger las salpicaduras de gachas que pudieran haber quedado en ellos. Por lo general, los niños gozan de excelente apetito. Oliver Twist y sus compañeros sufrían desde hacía tres meses las torturas de una lenta inanición; por último, se hizo tan voraz y salvaje su hambre, que uno de los muchachos, bastante alto para su edad, y que no estaba acostumbrado a aquello (su padre había tenido una pequeña casa de comidas), anunció secretamente a sus compañeros que, si no le daban otro plato de gachas per diem, temía llegar a comerse al niño que dormía junto a él, que resultó ser un joven débil de tierna edad. Tenía la mirada extraviada, hambrienta, y le creyeron sin reserva. Se celebró consejo; tiraron a la suerte quién debía acercarse al director después de cenar aquella noche para pedir más, y le tocó a Oliver Twist.

Llegada la noche, los niños ocuparon sus puestos. El director, con su uniforme de cocinero, se colocó junto al caldero; se pusieron tras él sus míseras auxiliares, se sirvieron las gachas y se pronunció una larga bendición sobre la escasa comida. Desaparecidas las gachas, susurraron los muchachos entre sí e hicieron una seña a Oliver, mientras sus vecinos le daban con el codo. A pesar de su

niñez, se sentía desesperado de hambre, temerario por su desdicha. Se levantó de la mesa y, avanzando hasta el director con el plato y la cuchara en la mano, dijo, algo asustado de su osadía:

–Por favor, señor; quiero un poco más.

El director era un hombre gordo y saludable; pero se puso muy pálido. Contempló estupefacto al pequeño rebelde durante unos segundos, y luego tuvo que aferrarse al caldero para no caer. Las ayudantas se quedaron paralizadas de asombro; los niños, de temor.

–¡Cómo! –exclamó por fin el director con voz débil.

–Por favor, señor –repitió Oliver–; quiero un poco más.

El director amagó un golpe con el cucharón sobre la cabeza de Oliver, lo tomó del brazo y llamó a gritos al celador.

La junta se hallaba reunida en cónclave solemne cuando el señor Bumble entró precipitadamente en el lugar en medio de una gran excitación, y, dirigiéndose al caballero de la elevada silla, dijo:

–¡Señor Limbkins, perdóneme! ¡Oliver Twist ha pedido más!

Hubo un sobresalto general. El horror se dibujó en todos los rostros.

–¿Más? –exclamó el señor Limbkins–. Cálmese, Bumble, y conteste con claridad. ¿Debo entender que pidió más, después de haberse comido la ración asignada por el reglamento?

–Así ha sido, señor –respondió Bumble.

–Ese niño acabará ahorcado –exclamó el caballero del chaleco blanco–. Estoy convencido de que ese niño acabará en la horca.

Oliver Twist (1838)

Charles Dickens (1812-1870). Novelista inglés, es considerado el mayor de los escritores de la era victoriana. Fue pionero en la publicación por entregas. Su vasta y numerosa obra, como Oliver Twist, Historia de dos ciudades y Tiempos difíciles, no carece de crítica social y sus personajes de ficción siguen siendo mundialmente reconocidos hasta hoy.

Charlotte Brontë

Un primer día de internado

La campana infatigable sonaba ahora por cuarta vez: los grupos fueron conducidos ceremoniosamente hacia otra sala para el desayuno: ¡cuán contenta estaba yo con la perspectiva de tener algo de comer! Para ese entonces estaba casi desfalleciendo de inanición, tras haber comido tan poco el día anterior.

El refectorio era un salón grande, sombrío, de techos bajos; había sobre dos largas mesas varios cuencos humeantes de algo caliente que, para mi consternación, despedía un aroma que estaba bastante lejos de ser tentador. Vi una manifestación universal de descontento cuando los vapores de la comida llegaron a los orificios nasales de aquellas destinadas a tragarla; desde la vanguardia de la procesión, entre las chicas altas de la primera clase, se escuchaba murmurar las siguientes palabras:

–¡Qué asco! ¡La avena se quemó de nuevo!

–¡Silencio! –exclamó una voz; no la de la señorita Miller, sino de una de las maestras superiores, un personaje pequeño y oscuro, vestido con elegancia, pero con cierto aspecto tétrico, que se instaló en la cabecera de una mesa, mientras que una mujer de amplia pechera presidía la otra. En vano busqué con los ojos a la que había visto la noche anterior; no aparecía en ningún lado; la señorita Miller ocupaba la punta de la mesa donde yo estaba sentada, y una extraña señora mayor, de aspecto extranjero, la profesora de francés tal como me enteré más tarde, tomó el asiento correspondiente de la otra mesa. Alguien pronunció una larga bendición y luego cantamos un himno; luego un sirviente trajo té para las maestras, y empezó la comida.

Famélica, y ya muy débil, devoré una o dos cucharadas de mi porción sin pensar

en el gusto; pero una vez apagados los primeros ardores del hambre, me di cuenta de que tenía una mezcla nauseabunda entre manos; un potaje de avena quemada es casi tan feo como una papa podrida; hasta la hambruna misma se asquea. Las cucharas se movían lentamente: vi a todas las chicas probar la comida y tratar de tragarla; pero en la mayoría de los casos renunciaban a completar el esfuerzo. El desayuno había terminado y nadie había desayunado.

Jane Eyre (1847)

Charlotte Brontë (1816-1855). Escritora inglesa, criada en el rigor de las tierras de Yorkshire y hermana de Ana y Emily Brontë. En su novela Jane Eyre, que lleva a su culminación algunos recursos de la novela gótica, retrata las desventuras de una joven mujer que lucha contra las convenciones sociales.

Virgilio Piñera

Cena de narices

Como siempre sucede, la miseria nos había reunido y arrojado en el reducido espacio de los consabidos dos metros cuadrados. Allí vivíamos. Sabía que no comería esa noche, pero el alegre recuerdo del copioso almuerzo de la mañana impedía briosamente toda angustia intestinal. Tenía que hacer un largo camino, pues del Auxilio Nocturno –a donde había ido al filo de las siete a solicitar en vano la comida de esa noche– a nuestro cuarto mediaban más de cinco kilómetros. Pero confieso que los recorrí alegremente. Aunque ya nada tenía en el estómago del famoso almuerzo, me acometían a ratos los más deliciosos eructos que cabe imaginar. Verdad que se iban haciendo cada vez menos intensos, pero, con todo, me ayudarían a salvar aquella abominable distancia...

Por fin llegaba, y entré a tientas a causa de la oscuridad. Me creí solo, pero un ruido, que mezclaba a cierta música la sequedad propia de una descarga, me hizo retroceder. Comencé a alarmarme, pues no podía identificar aquel ruido, no tuve tiempo de ordenar mi oído: de los tres camastros alineados junto a la ventana surgieron otros tres espantosos. Uno era como el aire que se escapa de los tubos de un órgano cuando el que lo toca abre todas las llaves del mismo; el otro se parecía a ese chillido seco y prolongado que emite una mujer frente a una rata, y el tercero podía identificarse al cornetín que toca la diana en los campamentos. Hubo una pausa, y en seguida, un murmullo se elevó en el cuarto. No entendí bien en un principio, pero pronto escuché distintamente estas expresiones: “¡Carne con papas!”, “¡arroz con camarones!”, “¡rabanitos!”, al mismo tiempo que percibía ese aletear característico de narices que aspiraban un olor próximo a desvanecerse.

En efecto, eran las narices de mis compañeros de cuarto, que tendidos boca arriba en sus respectivos camastros aspiraban el delicioso olor de esos platos

nacionales. Mis ojos, ya acostumbrados a la oscuridad, podían distinguir claramente el óvalo de sus caras donde se destacaba cada nariz un punto más hacia adelante, como el general que marcha al frente de sus tropas. En verdad aquel olor excitaba el apetito provocándome a tenderme en mi yacija, pero todavía me detuve un instante para observar aquellas caras de una beatitud hace mucho tiempo desaparecida.

Un nuevo ruido me sacó de mi contemplación y corrí a mi camastro a fin de no perder el “plato” de turno. Esta vez no se escuchó ningún sonido pero algo flotó en el ambiente, anunciándolo. No pude contener mi alegría y grité, ahogándome: “¡Empanadillas, empanadillas...!”. Aquello era un festín romano: las bocas, cerradas fuertemente, semejaban ostras que hubiesen plegado sus valvas mientras cada nariz, dilatada hasta lo increíble, devoraba ávidamente empanadilla tras empanadilla. Pensé que no estábamos dejados, como se dice, de la mano de Dios, al ver cómo el cuerno de la abundancia se derramaba sobre nosotros. Pero no había tiempo que perder en reflexiones, pues a medida que el entusiasmo crecía los platos se iban multiplicando. Eran tantos, que casi resultaba imposible devorarlos cabalmente a todos. No bien habíamos puesto la nariz en una costilla clásicamente dorada cuando la aparición de un tamal en cazuela nos exigía que lo probásemos. Aquel banquete invisible tenía sus derechos. Y, además, hacía tanto tiempo que la abundancia no nos visitaba... Pero nuestras narices, manejadas sabiamente, atendían cumplidamente a cada visitante. Y el banquete no amenazaba concluir. Por el contrario, ahora eran tantos los ruidos que se escuchaban en nuestra humilde morada, que habrían tapado los de una orquesta con todos sus profesores. Por otra parte, cada nariz, creciendo gradualmente, prometía llegar al mismísimo techo. Pero no se reparaba en estas menudencias, y los platos eran devorados sin que nadie manifestase signos de hartura. Pronto la habitación fue nada más que un ruido y un olor que diez patéticas narices aspiraban acompasadamente. No importaban tales excesos; aquella noche, al menos, no pereceríamos de hambre.

“La cena”, en Cuentos fríos (1956)

Virgilio Piñera (1912-1979). Poeta, narrador y dramaturgo cubano, es autor de relatos que oscilan entre lo extraño y lo siniestro. Vivió en Buenos Aires unos

diez años, donde formó parte del grupo de traductores del Ferdydurke de Gombrowicz. Entre sus novelas se destaca La carne de René; son numerosas sus colecciones de cuentos.

J.M.G. Le Clézio

En lata y en polvo

Conozco el hambre, la sentí. De niño, al final de la guerra, estaba entre los que corrían por la carretera al lado de los camiones de los estadounidenses y tendía las manos para atrapar las barras de chicle, el chocolate, los paquetes de pan que los soldados tiraban al voleo. De niño tenía tal necesidad de grasa que tomaba el aceite de las latas de sardinas y lamía con delicia la cuchara de aceite de hígado de bacalao que mi abuela me daba para fortalecerme. Tenía tal necesidad de sal que, en la cocina, comía del frasco, a dos manos, los cristales de sal gris.

De niño, probé por primera vez el pan blanco. No era la hogaza del panadero, ese pan negruzco más que parduzco, hecho con harina pasada y aserrín que estuvo a punto de matarme cuando tenía tres años. Era un pan cuadrado, hecho en un molde con harina enriquecida, liviano, oloroso, de miga tan blanca como el papel en el que escribo. Y al escribirlo siento que se me hace agua la boca, como si no hubiera pasado el tiempo y estuviera directamente unido a mi infancia. La rebanada de pan que se deshace, nebulosa, que hundo en mi boca y que, apenas trago, pido más, más, y si mi abuela no lo pusiera en el armario cerrado con llave, podría terminarlo en un momento, hasta sentirme mal. Sin duda, nada me ha satisfecho igual, nada saboreé después que me haya calmado a tal punto el hambre, que me haya saciado hasta ese punto.

Como el Spam estadounidense. Mucho tiempo después aún conservaba las latas de metal cortadas con abrelatas para hacer con ellas navíos de guerra que pintaba cuidadosamente de gris. La pasta rosada que contenían, envuelta en gelatina, de gusto un poco jabonoso, me llenaba de felicidad. Su olor a carne fresca, la fina película de grasa que la pasta dejaba en mi lengua y que cubría el fondo de mi garganta. Más tarde, para los otros, para los que no conocieron el hambre, esa pasta debió ser sinónimo de horror, de comida para pobres. Volví a encontrarlo

veinticinco años más tarde en México, en Belice, en los negocios de Chetumal, de Felipe Carrillo Puerto, y de Orange Walk. Allí se llamaba carne del diablo. El mismo Spam en su lata azul adornada con una imagen que muestra la carne en rodajas sobre una hoja de ensalada verde.

También la leche Carnation. Sin duda, distribuida en los centros de la Cruz Roja, en grandes latas cilíndricas decoradas con un clavel rojo. Para mí, durante mucho tiempo fue la dulzura misma, la dulzura y la riqueza. Saco el polvo blanco a cucharadas y lo lamo hasta ahogarme. También en esto puedo hablar de felicidad. Después, ninguna crema, ningún postre me hizo más feliz. Era cálido, compacto, apenas salado, rechinaba en mis dientes y mis encías, corría como un líquido espeso por mi garganta.

Esa hambre está en mí. No puedo olvidarla. Pone una luz aguda que me impide olvidar mi infancia. Sin duda, sin ella no habría conservado ninguna memoria de esa época, de esos años tan largos, donde faltaba de todo. Ser feliz es no tener que recordar. ¿Fui desdichado? No lo sé. Simplemente recuerdo que un día me desperté y conocí por fin la maravilla de las sensaciones saciadas. Con ese pan demasiado blanco, demasiado dulce, con olor demasiado rico, ese aceite de pescado que corre por mi garganta, esas cucharadas de leche en polvo que forman una pasta en el fondo de mi boca, contra mi lengua, fue cuando comencé a vivir. Salí de los años grises y entré en la luz. Era libre. Existía.

La música del hambre (2008)

J.M.G. Le Clézio (1940). Escritor francés, reciente ganador del Premio Nobel, es originario de una familia de Bretaña emigrada a la isla de Mauricio, en el Océano Índico, hacia el siglo XVIII. Le Clézio es un gran viajero; su sensible obra cuenta con más de treinta volúmenes, entre ellos, El africano y el aquí citado La música del hambre.

II. Recetas y cocineros

Jean de La Fontaine

La lengua

Cierto día de mercado, Janto, que tenía ganas de convidar a algunos de sus amigos, le ordenó comprar lo mejor que hubiera allí y ninguna otra cosa. Yo te enseñaré, se dijo para sí el frigio, a especificar lo que deseas sin someterte a la discreción de un esclavo. No compró más que lenguas, las cuales hizo preparar con todas las salsas. La entrada, el plato principal, los entremeses, todos consistieron en lengua. Al principio los convidados alabaron la elección de este plato; al final, estaban disgustados. "¿No te encargué comprar lo mejor que hubiera?", dijo Janto. "¿Y qué hay mejor que la Lengua?", respondió Esopo. "Es el vínculo de la vida civil, la Llave de las Ciencias, el Órgano de la Verdad y de la Razón. Por ella se construyen las Ciudades y se las vigila; se instruye, se persuade, se presiden las Asambleas, se cumple con el primero de los deberes, que es alabar a los Dioses." "Y bien", dijo Janto, que pretendía atraparlo, "mañana cómprame lo peor que haya: vendrán a cenar las mismas personas a casa, y quiero diversificar." Al día siguiente Esopo no hizo otra cosa que servir el mismo plato, diciendo que la Lengua era lo peor que había en el mundo. Es la Madre de todos los debates, la Nodriza de los procesos, la Fuente de las divisiones y de las guerras. Si se dice que ella es el Órgano de la Verdad, también lo es del Error, y peor aún, de la Calumnia. Por ella se destruyen las Ciudades, se persuade a hacer cosas malvadas. Si por un lado alaba a los Dioses, por otro profiere blasfemias contra el poder de aquellos. Uno de los invitados dijo a Janto que ese sirviente le era verdaderamente necesario, pues sabía más que nada en el mundo ejercitar la paciencia de un Filósofo.

"Vida de Esopo el frigio", en Fábulas (1668)

Jean de La Fontaine (1621-1695). Escritor del clasicismo francés, frecuentó los salones de Madame de La Fayette y de Madame de Sévigné. En sus célebres Fábulas reivindicó el principio de imitación de los clásicos, siguiendo especialmente al griego Esopo y las fábulas en versos latinos de Fedro. De su arte decía: “mi imitación no es una esclavitud”.

Juana Manuela Gorriti

El mate

Aunque los días de esplendor hayan pasado para esta deliciosa bebida, y no recorra ya los salones de nuestra alta vida en docenas de lujosos recipientes colocados en mancerinas de plata, siempre el mate es y será el favorito en los retretes, recámaras y dormitorios.

Entre las poblaciones de la Pampa, el mate es casi un culto. Aquellos hombres barbudos y graves lo sorben con una solemnidad parecida a la adoración.

Y, cosa extraña, entre los refinados pasionistas del mate, nadie como ellos sabe confeccionarlo. Dan a la yerba, en su infusión con el agua hirviente, un perfume exquisito, que una vez probado se echa de menos.

Hablando de esto a un viejo gaucho, vecino de mi estancia: “¡Claro!”, respondió. “Si es la cebadura de Artigas. Diz que este caudillo nunca tomó mate sino cebado por sus mismas manos. A mí, me es ya imposible cebarlo, por la parálisis que sufro en los dedos; pero daré a usted la sencilla manera de hacerlo:

”Hiérvase el agua con tres hervores en una pava de barro o fierro esmaltado.

”En el mate ya cebado con la yerba sola, y al dar el agua el primer hervor, se echan, al través de la bombilla, dos cucharadas de agua fría. Se presiona sin revolver, y se deja humedecer la yerba, a fin de que la acción del agua fría le arranque su aroma.

”Cuando el agua de la pava haya dado los tres hervores, se extrae del mate el agua fría que haya quedado después de humedecer la yerba; y a esto se procede, ladeando con cuidado el mate, y presionándolo del otro lado con la bombilla. Se

le pone el azúcar, y tras este se le echa con calma el agua caliente. Al servirlo, se mueve la bombilla en torno pero sin levantarla.”

Transcribo, cual me dictó su receta el viejo gaucho: con sus mismas meticulosas explicaciones, quizá necesarias para confeccionar ese delicioso mate.

Cocina ecléctica (1890)

Juana Manuela Gorriti (1818-1892). Primera novelista argentina, de familia tradicional salteña. Vivió en Lima y mantuvo una agitada actividad, fundó colegios y ejerció el periodismo. Sus narraciones siguen el género del folletín romántico y fueron compiladas por la autora en volúmenes como Sueños y realidades y El mundo de los recuerdos.

Daniel Defoe

El pan sin los medios

Ocurrió después de cierto tiempo que, un día, habiendo hecho un gran fuego para asar carne, en el momento de apagarlo cuando había terminado, encontré un trozo de uno de mis cacharros de barro, quemado y duro como una piedra y rojo como una teja. Esto me sorprendió gratamente y me dije que bien podrían cocerse enteros, si lo habían hecho en trozos.

Esto me llevó a estudiar cómo disponer el fuego para cocer algunos cacharros de barro. No tenía idea de cómo fabricar un horno como los que usan los alfareros, ni de esmaltar los cacharros con plomo, aunque tenía algo de plomo para hacerlo. Apilé tres ollas grandes y dos cacharros, unos encima de los otros, y dispuse los leños alrededor, dejando un montón de brasas debajo. Alimenté el fuego con astillas, que coloqué en la parte de afuera y sobre la pila, hasta que los cacharros se pusieron al rojo vivo sin llegar a romperse. Cuando estuvieron bien rojos, los dejé en la lumbre durante cinco o seis horas, hasta que me di cuenta de que uno de ellos no se quebraba pero sí se derretía, porque la arena que había mezclado con el barro se fundía por la violencia del calor, y se habría convertido en vidrio de haberlo dejado allí. Disminuí gradualmente el fuego hasta que el rojo de los cacharros se volvió más tenue y me quedé observándolos toda la noche para que el fuego no se apagara demasiado aprisa. A la mañana siguiente, tenía tres buenas ollitas, si bien no muy hermosas, y dos vasijas, tan resistentes como podría desearse, una de las cuales estaba perfectamente esmaltada por la fundición de la arena.

No tengo que decir que después de este experimento, no volví a necesitar ningún cacharro de barro que no pudiera hacerme. Pero debo decir que en cuanto a la forma, no se diferenciaban mucho unos de otros, como es de suponerse, ya que los hacía del mismo modo que los niños hacen sus tortas de arcilla o que las

mujeres, que nunca han aprendido a hacer masa, hornean sus tortas.

Jamás sentí alegría tan grande por algo tan insignificante, como cuando vi que había hecho un cacharro de arcilla resistente al fuego. Apenas tuve paciencia para esperar a que se enfriara y volví a colocarlo en el fuego lleno de agua para hervir un trozo de carne, lo que logré admirablemente. Luego, con un poco de cabra, me hice un caldo muy sabroso y sólo me habría hecho falta un poco de avena y algunos otros ingredientes para que quedara tan sabroso como lo hubiera deseado.

Mi siguiente preocupación era conseguirme un mortero de piedra para apisonar o triturar el grano ya que, tan sólo con un par de manos, no podía pensar en hacer un molino. Me encontraba muy poco preparado para satisfacer esta necesidad; si había un oficio en el mundo para el cual no estaba calificado era para el de picapedrero, y tampoco contaba con las herramientas necesarias para hacerlo. Pasé varios días buscando una piedra lo bastante grande como para ahuecarla y que sirviera para un mortero, pero no pude encontrar ninguna, excepto las que había en la roca pero no tenía forma de extraer ni cortarle ningún pedazo. Tampoco las rocas de la isla eran lo bastante duras, pues todas tenían una consistencia arenosa y se desmoronaban fácilmente, de manera que no habrían soportado los golpes de un mazo, ni habrían molido el grano sin llenarlo de arena. Después de perder mucho tiempo buscando una piedra adecuada, renuncié a este propósito y decidí buscar un buen bloque de madera sólida, lo que resultó mucho más sencillo. Agarré uno tan grande como mis fuerzas me permitieron levantar y le di forma redonda por fuera con el hacha. Luego, con la ayuda del fuego y una paciencia infinita, le hice una cavidad, del mismo modo en que los indios del Brasil construyen sus canoas. Después hice una pesada mano de mortero, de una madera que llaman palo de hierro; esto fue lo que preparé y guardé aparte hasta mi próxima cosecha, al cabo de la cual me proponía moler el grano, o más bien, machacarlo hasta convertirlo en harina para hacer pan.

La segunda dificultad con que me topé fue la de hacer un tamiz o cedazo para cernir la harina y separarla del salvado y de la cáscara, sin lo cual no hubiera creído posible hacer pan. Esta era una labor tan difícil que no me hallaba con valor ni para pensar en la forma de llevarla a cabo pues no tenía nada que me sirviera ni lejanamente; es decir, un lienzo o tejido con una trama lo bastante fina como para cernir la harina a través de esto. Durante muchos meses estuve paralizado, tampoco sabía exactamente qué hacer. No me quedaba más lienzo que algunos harapos; tenía pelos de cabra pero no sabía cómo hilarlos o tejerlos

y, aunque lo hubiese sabido, no tenía instrumentos para hacerlo. La única solución que encontré, finalmente, fue al recordar que entre la ropa de los marineros que había rescatado del naufragio, había algunas muselinas de cuello y, con algunos pedazos hice tres tamices pequeños pero adecuados para la tarea. Con esto me las arreglé por algunos años, y qué hice después lo contaré más tarde.

Lo próximo que había que considerar era cómo cocer el pan, y cómo lo prepararía una vez que tuviera el grano pues, para empezar, no tenía levadura. Con respecto a este punto, no había forma de resolver mi necesidad, de modo que dejé de preocuparme por ello. Sin embargo, me afligía mucho no tener un horno. Con el tiempo descubrí con un experimento una forma de hacerlo, de la siguiente manera: fabriqué algunas vasijas de barro muy anchas pero poco profundas, es decir, de unos dos pies de diámetro y no más de nueve pulgadas de profundidad. Las quemé en el fuego, como había hecho con las otras y las dejé aparte; cuando quería hornear pan, hacía un gran fuego sobre el hogar, que había cubierto con unas losas cuadradas que yo mismo hice y cocí, aunque en verdad no puedo decir que fuesen perfectamente cuadradas.

Cuando la leña formaba un buen montón de brasas, las arrastraba hacia el hogar hasta cubrirlo entero y las dejaba ahí hasta que se calentaba bien. Luego retiraba las brasas, colocaba mi hogaza o mis hogazas y las tapaba con la vasija de barro, que rodeaba de carbones para mantener y avivar el fuego. De este modo, como en el mejor horno del mundo, horneaba mis hogazas de cebada y, en poco tiempo, me convertí en un auténtico maestro pastelero pues confeccionaba diversas tortas y budines de arroz, aunque no llegué a hacer tartas ya que no tenía con qué rellenarlas, si no era con carne de ave o de cabra.

No es de sorprender que todas estas labores me tomaran casi todo el tercer año en la isla, pues debe notarse que en el intervalo tenía que ocuparme de mi nueva cosecha y de la labranza. Cosechaba el grano en la época del año adecuada, lo transportaba a casa lo mejor que podía y lo colocaba en espiga en grandes canastas hasta que llegaba el momento de desgranarlo, pues no tenía trillo ni lugar donde trillar.

Y ahora que, en efecto, mi provisión de grano aumentaba, quise realmente agrandar los graneros. Busqué un lugar para almacenarlo porque la cosecha había sido tan abundante que tenía unas veinte fanegas de cebada y otras tantas, o más, de arroz. Tanto que decidí entonces usarlos libremente puesto que hacía

tiempo que se me había acabado el pan. También decidí ver cuánto necesitaba para un año y, así, sembrar sólo una vez.

En total, descubrí que cuarenta fanegas de cebada y arroz eran más de lo que podía consumir en un año y por tanto, decidí sembrar al año siguiente la misma cantidad que en el anterior, con la esperanza de que me bastase para hacer pan y demás.

Mientras ocurría todo esto, pueden estar seguros de que, a menudo, mis pensamientos se perdían hacia la tierra que había visto desde el otro lado de la isla y no me faltaban deseos ocultos de estar allí, imaginando que, al ver el continente y una tierra poblada, encontraría la forma de salir adelante y finalmente daría con los medios para escapar.

Robinson Crusoe (1719)

Daniel Defoe (1660-1731). Escritor, periodista y emprendedor inglés, dejó una vasta obra sobre variados temas, entre sátiras y tratados de economía. A sus sesenta años descubrió una nueva forma de narrar ficción, y de esa pluma y en un corto período salieron novelas como Robinson Crusoe y la genial y tan moderna Moll Flanders.

Stendhal

El aria del arroz

En Venecia, Rossini había hecho para la llegada de Tancredi una gran aria que la Malanotte no quiso; y como esta excelente cantante estaba entonces en la flor de la belleza, del talento y de los caprichos, no le declaró su antipatía por esta aria más que en la velada previa a la primera representación.

¡Imaginen la desesperación del maestro! Estas son las cosas que hacen volver loco a esta edad y en esta posición; ¡dichosa edad en la que uno se vuelve loco! "Si después de la escapada de mi última ópera, se decía Rossini, silban la entrada de Tancredi, toda la ópera va a terra."

El pobre joven vuelve pensativo a su pequeña posada. Se le ocurre una idea; escribe algunas líneas, es el famoso

Tu che accendi

el aria que tal vez nunca ha sido más cantada y en los lugares más diversos del mundo. En Venecia se cuenta que la primera idea de esta cantilena deliciosa, que expresa tan bien la felicidad de volver a encontrarse después de una larga ausencia, está tomada de una letanía griega; Rossini la había escuchado cantar algunos días antes en vísperas, en la iglesia de una de las pequeñas islas de las lagunas de Venecia. Los griegos han llevado el aire de felicidad de la Mitología, incluso a la religión terrible de los cristianos.

En Venecia esta aria se llama el aria dei risi. Confieso que es un nombre bastante

vulgar, y me siento bastante incómodo para contar la pequeña anécdota más gastronómica que poética que le valió. Aria dei risi, hay que confesarlo, quiere decir aria del arroz. En Lombardía, todas las comidas, la del absoluto gran señor como la del más pequeño maestro, comienzan invariablemente con un plato de arroz; y como les gusta el arroz muy poco cocido, cuatro minutos antes de servirse, el cocinero siempre hace esta importante pregunta: bisogna mettere i risi? Como Rossini volvía a su casa desesperado, la camarera le hizo la pregunta de rigor; pusieron el arroz al fuego, y antes de que estuviera listo, Rossini había terminado el aria.

Vida de Rossini (1823)

Stendhal (1783-1842). Seudónimo del escritor francés Henri Beyle, que se inició en Italia en la carrera militar y fue cónsul en Trieste. Acusado de espíritu paradojal, fue hijo de la era napoleónica y amante de la cultura italiana. Escribió narraciones de viajes, libros de crítica de arte y novelas, entre ellas La cartuja de Parma y la célebre Rojo y negro.

Émile Zola

La morcilla

Las noches se volvían frías. Desde que cenaban lo pasaban en la cocina, donde hacía mucho calor. Era tan amplia, además, que alrededor de la mesa cuadrada ubicada en el medio entraban cómodas varias personas sin molestar al servicio. Las paredes del ambiente iluminado a gas estaban cubiertas a la altura del pecho con azulejos blancos y azules. A la izquierda se encontraba el gran horno de fundición con tres agujeros en los que tres marmitas rechonchas hundían sus culos negros por el hollín del carbón; al fondo, una pequeña chimenea montada sobre un horno y provista con un ahumadero servía para asar las carnes; y por encima del horno, arriba de las espumaderas, los cucharones, los tenedores de mango largo, en una fila de cajones numerados se alineaban el pan rallado, fino y grueso, las migas de pan para empanar, las especias, el clavo, la nuez moscada, las pimientas. A la derecha, la mesa para picar, un enorme pedazo de roble apoyado contra la pared, todo tajeado y perforado, entorpecía el paso; en tanto que muchos utensilios, fijados al bloque de madera, una bomba de inyección, una máquina para espolvorear, una picadora mecánica, daban con sus ruedas y sus manivelas la idea misteriosa e inquietante de una cocina infernal. Luego, alrededor de las paredes, sobre tablones y hasta bajo las mesas, se apilaban cacharros, terrinas, cántaros, platos, utensilios de hojalata, una batería de cacerolas profundas, de embudos alargados, de perchas para cuchillos y cuchillas, hileras de mechadores y agujas, todo un mundo hundido en la grasa. La grasa desbordaba pese a la excesiva limpieza, rezumaba entre los azulejos, enceraba las baldosas rojas del piso, daba un reflejo grisáceo a la fundición del horno, pulía los bordes de la mesa para picar con un brillo y una transparencia de roble barnizado. Y en medio de este vaho acumulado gota a gota, de esta evaporación continua de tres marmitas, donde hervían los cerdos, no había ciertamente, del piso al techo, ni un clavo que no orinara grasa.

Los Quenu-Gradelle fabricaban todo allí. Sólo hacían venir de fuera las terrinas de casas famosas, los chicharrones finos, los bocales de conservas, las sardinas, los quesos, los caracoles. Así, desde septiembre, había que llenar la despensa, vaciada durante el verano. Las veladas se prolongaban incluso una vez cerrado el negocio. Quenu, con la ayuda de Auguste y Léon, acomodaba los salchichones, preparaba los jamones, fundía la manteca de cerdo, cortaba los tocinos de pecho, los tocinos entreverados, los tocinos para picar. Era un estruendo formidable de marmitas y de picadoras de carne; los olores de cocina subían por toda la casa. Esto sin perjuicio de la charcutería común, la charcutería fresca, los patés de oca y de liebre, las galantinas, las longanizas y las morcillas.

Esa noche, hacia las once, Quenu, que había puesto a cocinar dos marmitas de sebo de cerdo, debía ocuparse de la morcilla. Auguste lo ayudó. En un rincón de la mesa cuadrada, Lisa y Augustine zurcían ropa blanca; mientras que, frente a ellas, en la otra punta de la mesa, Florent estaba sentado, con la cara vuelta hacia el horno, sonriendo a la pequeña Pauline que, montada sobre sus pies, quería que la hiciera “saltar en el aire”. Detrás de ellos, Léon, con golpes lentos y regulares, picaba carne para salchicha sobre el bloque de roble.

Auguste comenzó por ir a buscar al patio dos jarros llenos de sangre de cerdo. Era él el que desangraba en el matadero. Se llevaba la sangre y las entrañas de los animales, dejando a los muchachos del peladero la tarea de traer en coche, por la tarde, los chanchos preparados. Para Quenu no había charcutero en París que sangrara como Auguste. La realidad era que Auguste conocía de maravillas la calidad de la sangre. La morcilla era buena toda vez que él decía: “La morcilla será buena”.

–Y bien, ¿tendremos buena morcilla? –preguntó Lisa.

Él depositó sus dos jarros y dijo lentamente:

–Sí, señora Quenu, creo que sí... Primero me doy cuenta por la forma en que corre la sangre. Si la sangre cae demasiado suave cuando retiro el cuchillo, no es una buena señal, demuestra que es pobre...

–Pero también –interrumpió Quenu– depende de cómo se haya hundido el cuchillo.

En el rostro pálido de Auguste se produjo una sonrisa.

–No, no –respondió–, siempre hundo cuatro dedos del cuchillo; es la medida... Pero, veamos, el mejor signo es cuando todavía corre la sangre y yo la recibo batiendo con la mano en la cubeta. Tiene que tener una buena temperatura, ser cremosa y no demasiado espesa.

Augustine había dejado su aguja. Levantó los ojos para observar a Auguste. Su rostro coloradote, de duros cabellos castaños, asumía un aspecto de atención profunda. Por otra parte Lisa y hasta la pequeña Pauline escuchaban con gran interés.

–Bato, bato, bato, ¿no es cierto? –continuó el muchacho moviendo su mano en el aire, como si batiera una crema–. Y bien, cuando retiro mi mano y la observo, tiene que estar como engrasada por la sangre, de manera que el guante rojo sea del mismo rojo en toda la superficie... Entonces podemos decir sin equivocarnos: “La morcilla será buena”.

Permaneció un instante con la mano en el aire, con complacencia, la actitud blanda; al cabo de la manga blanca, esa mano que vivía en cubetas de sangre se veía muy rosada, con uñas brillantes. Quenu aprobó con la cabeza. Se produjo un silencio. Léon no dejaba de picar. Pauline, que había quedado pensativa, volvió a subirse a los pies de su primo, exclamando con voz clara:

–Vamos, primo, cuéntame la historia del señor al que lo comieron los bichos.

Sin duda, en la cabeza de esta chiquilla la idea de la sangre de los chanchos había despertado la del “señor comido por los bichos”. Florent no comprendió, preguntó qué señor. Lisa reía.

–Ella le pide la historia de ese desgraciado, ya sabe, esa historia que le contó un día a Gavard. Debe haberlo escuchado.

Florent se puso muy grave. La pequeña fue a buscar al gran gato leonado y lo colocó sobre las rodillas del primo, diciendo que también Mouton quería escuchar la historia. Pero Mouton saltó sobre la mesa. Allí se quedó, sentado, el lomo arqueado, contemplando a ese hombre flaco que, desde hacía quince días, parecía ser para él un continuo tema de profundas reflexiones. Entretanto Pauline se enojó, dio patadas, quería la historia. Cuando se puso realmente insoportable, Lisa dijo a Florent:

–Cuéntele pues lo que le pide y nos dejará tranquilos.

Florent guardó silencio todavía un instante. Tenía la mirada en el suelo. Luego, levantando lentamente la cabeza, se detuvo en las dos mujeres que tiraban de sus agujas, observó a Quenu y a Auguste que preparaban la marmita para la morcilla. El gas se quemaba tranquilo, el calor del horno era muy suave, toda la grasa de la cocina brillaba en un bienestar de digestión prolongada. Entonces colocó a la pequeña Pauline sobre una de sus rodillas y, sonriendo con una sonrisa triste, dirigiéndose a la niña:

–Había una vez un pobre hombre. Lo mandaron lejos, muy lejos, al otro lado del mar... En el barco que lo llevaba, había cuatrocientos presos con los que lo echaron. Tuvo que vivir cinco semanas en medio de esos bandidos, vestido como ellos con tela basta, comiendo de sus escudillas. Enormes piojos lo devoraban, sudores terribles lo dejaban sin fuerza. La cocina, la panadería, la máquina del barco calentaban tanto la cubierta que diez presos murieron de calor. Durante el día se los hacía subir de a cincuenta por vez para permitirles tomar el aire de mar; y, como tenían miedo de ellos, dos cañones apuntaban al estrecho suelo por el que se paseaban. El pobre hombre estaba muy contento cuando le llegaba su turno. Sus sudores se calmaban un poco. No comía más, estaba muy enfermo. Por la noche, cuando habían vuelto a ponerle los grilletes y el mal tiempo lo hacía rodar contra sus dos vecinos, se sentía cobarde, lloraba, feliz de llorar sin ser visto...

Pauline escuchaba, con los ojos agrandados y sus manitos cruzadas devotamente.

–Pero no es la historia del señor al que lo comieron los bichos –lo interrumpió–. Es otra historia, ¿no, primo?

–Espera, ya verás –respondió dulcemente Florent–. Ya llegaré a la historia del señor... Te estoy contando la historia entera.

–¡Ah! Qué bien –murmuró la niña con felicidad.

Sin embargo permaneció pensativa, visiblemente preocupada por alguna enorme dificultad que no podía resolver. Por fin se decidió.

–¿Qué había hecho el pobre hombre para que lo echaran y lo metieran en el barco? –preguntó.

Lisa y Augustine se sonrieron. La mente de la niña les fascinaba. Y Lisa, sin responder directamente, aprovechó la ocasión para darle una moraleja: la

impresionó mucho diciéndole que también metían en el barco a los niños que se portaban mal.

–Entonces –observó juiciosamente Pauline–, fue porque el pobre hombre lloraba por la noche.

Lisa retomó su costura bajando los hombros. Quenu no había escuchado. Acababa de cortar en la marmita aros de cebolla que en el fuego mostraban pequeñas venas claras y finas de cigarras pasmadas por el calor. Olía muy bien. La marmita, cuando Quenu hundía en ella su gran cucharón de madera, cantaba más fuerte, llenaba la cocina con el olor penetrante de la cebolla cocida. En un plato, Auguste preparaba grasa de tocino. Y el cuchillo de picar de Léon caía con golpes más fuertes, sacudiendo por momentos la tabla, para reunir la carne de salchicha que ya comenzaba a convertirse en pasta.

–Al llegar –continuó Florent– condujeron al hombre a una isla llamada la isla del Diablo. Estaba allí con otros camaradas que también habían echado de su país. Todos fueron muy desgraciados. Por empezar se los obligó a trabajar como forzados. El gendarme que los vigilaba los contaba tres veces por día, para estar bien seguro de que no faltara nadie. Más tarde, se los dejó libres para hacer lo que quisieran; sólo los encerraban por la noche, en una gran cabaña de madera, donde dormían sobre hamacas tendidas entre dos troncos. Al cabo de un año andaban descalzos, y su ropa estaba tan en harapos que se les veía la piel. Se construyeron chozas con troncos de árbol para protegerse del sol, cuya llama quema todo en esas regiones; pero las chozas no podían preservarlos de los mosquitos que, de noche, los cubrían de ronchas e inflamaciones. Varios murieron a causa de ello; los demás se pusieron tan amarillos, tan secos, tan abandonados, con sus largas barbas, que daban pena...

–Auguste, pásame la grasa –exclamó Quenu.

Y cuando tuvo el plato, hizo deslizar despacio en la marmita la grasa de tocino, diluyéndola con el cabo de la cuchara. La grasa se fundía. Un vapor más espeso subió del horno.

–¿Qué les daban de comer? –preguntó la pequeña Pauline profundamente interesada.

–Les daban arroz lleno de gusanos y carne que olía mal –respondió Florent, cuya voz se apagaba–. Había que sacar los gusanos para comer el arroz. La carne,

asada y muy cocida, era tragable; pero hervida, apestaba de una manera que a menudo daba cólicos.

–Antes prefiero pan seco –dijo la niña tras haberse consultado.

Una vez que terminó de picar, Léon llevó el relleno de salchicha en un plato hasta la mesa cuadrada. Mouton, que había permanecido sentado, con los ojos sobre Florent, como extremadamente sorprendido con el relato, tuvo que retroceder un poco, lo que hizo de muy mala voluntad. Se apelotonó, ronroneando, con el hocico sobre el relleno de salchicha. Entretanto, Lisa parecía no poder ocultar su asombro ni su repugnancia; el arroz con gusanos y la carne que apestaba seguramente le parecían suciedades apenas creíbles, absolutamente deshonrosas para aquel que las hubiera comido. Así, sobre su hermoso rostro calmo, en la hinchazón de su cuello, había un vago espanto frente a este hombre alimentado con cosas inmundas.

–No, no era un lugar de delicias –repuso, olvidando a la pequeña Pauline, con la mirada vaga sobre la marmita que humeaba–. Cada día nuevas vejaciones, un atropello continuo, una violación de toda justicia, un desprecio de la caridad humana, que exasperaba a los prisioneros y los consumía lentamente con una fiebre de malsano rencor. Vivían como bestias, con el látigo eternamente levantado sobre sus espaldas. Esos miserables querían matar al hombre... No se puede olvidar, no, no es posible. Algún día esos sufrimientos clamarán venganza.

Había bajado la voz, y las lonjas de tocino que silbaban alegremente en la marmita la cubrían con su ruido de fritura hirviente. Pero Lisa lo escuchaba, asustada por la expresión implacable que su rostro había asumido bruscamente. Ella lo juzgó hipócrita con ese aire dulce que sabía fingir.

El tono sordo de Florent había producido el colmo de placer a Pauline. Se agitó sobre la rodilla del primo, encantada con la historia.

–¿Y el hombre? ¿El hombre? –murmuró.

Florent observó a la pequeña Pauline, pareció recordar, encontró su sonrisa triste.

–El hombre –dijo–, no estaba contento en la isla. Sólo tenía una idea, escapar, atravesar el mar para llegar a la costa, de la que con buen tiempo veían la línea blanca en el horizonte. Pero no era fácil. Había que construir una balsa. Como

otros prisioneros ya se habían escapado, se habían abatido todos los árboles de la isla para que los otros no pudieran procurarse madera. La isla estaba toda pelada, tan desnuda, tan árida bajo los grandes soles, que vivir se volvía todavía más peligroso y espantoso. Entonces el hombre, con dos de sus compañeros, tuvo la idea de usar los troncos de árbol de sus chozas. Una noche partieron sobre unas mediocres vigas que habían atado con ramas secas. El viento los llevó hacia la costa. Estaba por hacerse de día cuando la balsa encalló en un banco de arena con tal violencia que los troncos de los árboles separados fueron llevados por las olas. Los tres desgraciados apenas podían permanecer sobre la arena; se hundían hasta la cintura; uno llegó a desaparecer hasta la barbilla, y los otros dos tuvieron que irse. Por fin llegaron a un peñón donde apenas había lugar para sentarse. Cuando el sol se elevó, percibieron frente a ellos la costa, una franja de acantilados grises que ocupaba toda una parte del horizonte. Los dos que sabían nadar decidieron alcanzar esos acantilados. Preferían arriesgarse a morir pronto ahogados antes que una lenta muerte por hambre sobre ese arrecife. Prometieron a su compañero volver a buscarlo tan pronto como tocaran tierra y se procuraran un bote.

–¡Ah, sí! ¡Ahora lo sé! –exclamó la pequeña Pauline aplaudiendo de alegría–. Es la historia del señor al que comieron los bichos.

–Ellos pudieron llegar a la costa –prosiguió Florent–; pero estaba desierta, no encontraron un bote sino al cabo de cuatro días... Cuando volvieron al escollo vieron a su compañero extendido boca arriba, los pies y las manos devorados, la cara carcomida, la panza hecha un gran hervidero de cangrejos que agitaban la piel de los costados, como si un estertor furioso hubiera atravesado ese cadáver medio comido y todavía fresco.

Un murmullo de repugnancia se les escapó a Lisa y a Augustine. Léon, que preparaba tripas de cerdo para la morcilla, hizo una mueca. Quenu se detuvo en su trabajo, observó a Auguste presa de náuseas. Sólo Pauline reía. Ese vientre, lleno de un hormigueo de cangrejos, se instalaba extrañamente en medio de la cocina, mezclaba olores sospechosos a los perfumes del tocino y la cebolla.

Auguste acercó dos jarrones. Lentamente volcó la sangre en la marmita con delgados hilos rojos, en tanto que Quenu la recibía revolviendo furiosamente la cocción que se espesaba. Una vez que los jarrones estuvieron vacíos, este último, abriendo uno a uno los cajones encima del horno, tomó pizcas de especias. Espolvoreó una buena cantidad sobre la cocción.

–Lo dejaron allí, ¿verdad? –preguntó Lisa–. ¿Regresaron sin peligro?

–Cuando volvían –respondió Florent–, el viento cambió, fueron empujados al medio del mar. Una ola les quitó una rama, y el agua entraba a cada rato con tanta furia que sólo atinaban a vaciar el bote con sus manos. Así rodaron frente a las costas, llevados por una ráfaga, alejados por la marea, las pocas provisiones terminadas, sin un bocado de pan. Eso duró tres días.

–¡Tres días! –exclamó la charcutera estupefacta–. ¡Tres días sin comer!

–Sí, tres días sin comer. Cuando el viento del este los empujó por fin a tierra, uno de ellos estaba tan débil que permaneció sobre la arena toda la mañana. Murió por la tarde. Su compañero había intentado en vano hacerle masticar unas hojas de árbol.

En ese momento Augustine se rio brevemente; luego, confusa por haber reído, sin intenciones de que pudieran considerarla desalmada, balbució:

–No, no, no me río de eso. Es de Mouton... Mírelo a Mouton, señora.

Lisa, a su vez, se rio. Mouton, que todavía tenía bajo la nariz el plato de relleno de salchicha, probablemente se encontraba incómodo y hastiado por esa cantidad de carne. Se había levantado, rascando la mesa con la pata, como para cubrir el plato, con la urgencia de los gatos que quieren cubrir sus desechos. Luego dio la espalda al plato, se estiró de costado, desperezándose, los ojos entrecerrados, la cabeza enroscada en una caricia gozosa. Entonces todo el mundo alabó a Mouton; dijeron que jamás robaba, que se podía dejar la carne a su alcance. Pauline contó muy confusamente que después de la cena le lamía los dedos y la lavaba sin morderla.

Pero Lisa volvió a la cuestión de saber si se puede permanecer tres días sin comer. No era posible.

–No –dijo ella–, no lo creo... Además, no hay nadie que haya resistido tres días sin comer. Cuando se dice que fulano es un muerto de hambre es una manera de hablar. Se come siempre, más o menos... Habría que hablar de miserables abandonados por completo, gente perdida...

Iba a decir sin duda “canallas sin confesión” pero se retuvo observando a Florent. Y la mueca despreciativa de sus labios, su mirada clara confirmaban

decididamente que sólo los bribones ayunaban de esa manera desordenada. Un hombre capaz de permanecer tres días sin comer era para ella un ser absolutamente peligroso. Pues, en suma, la gente honesta nunca llegaba a posiciones semejantes.

Florent ahora se ahogaba. Frente a él, el horno en el que Léon acababa de arrojar varias paladas de carbón roncaba como un chantre durmiendo al sol. El calor se hacía muy fuerte. Auguste, encargado de las marmitas de grasa de cerdo, las vigilaba todo sudoroso, mientras que, enjugando la frente con su manga, Quenu esperaba que la sangre se hubiera diluido del todo. Un adormecimiento de alimento, cargado de indigestión, flotaba en el aire.

–Después de enterrar a su compañero en la arena –prosiguió Florent lentamente–, el hombre se fue solo, en línea recta. La Guyana holandesa, donde se encontraba, es un país de bosques, cortado por ríos y ciénagas. El hombre anduvo durante más de ocho días sin encontrar una vivienda. Todo a su alrededor olía a la muerte que le esperaba. A menudo, con el estómago atenazado por el hambre, no se atrevía a morder los frutos brillantes que pendían de los árboles; les temía a esas bayas de reflejos metálicos, cuyas nudosas jorobas supuraban veneno. Durante días enteros caminó bajo las bóvedas de ramas frondosas sin percibir un pedazo de cielo, en medio de una sombra verdosa, rebosante de un vivo horror. Grandes pájaros volaban sobre su cabeza con un ruido de alas terrible y gritos súbitos que semejaban estertores de muerto; saltos de monos, galopes de animales atravesando la espesura, delante de él, quebrando los tallos, haciendo caer una lluvia de hojas, como sacudidas por una ráfaga; y eran sobre todo las serpientes las que lo dejaban helado, cuando apoyaba el pie en el suelo moviendo hojas secas, y veía las cabezas delgadas estirarse entre los enlazamientos monstruosos de las raíces. Ciertos rincones, los rincones de sombra húmeda, gruñían con un pulular de reptiles, negros, amarillos, violáceos, acebrados, atigrados, parecidos a hierbas muertas bruscamente resucitadas y en fuga. Entonces se detenía, buscaba una piedra para salir de esa tierra blanda en la que se hundía; permanecía allí horas, con el espanto de alguna boa, entrevista al fondo de un claro, la cola enroscada, la cabeza erguida, balanceándose como un tronco enorme manchado con placas de oro. Por la noche dormía en los árboles, inquieto ante el menor roce, creyendo oír las escamas sin fin deslizarse en las tinieblas. Se asfixiaba bajo esos follajes interminables; la sombra adquiría allí un calor encerrado de horno, un trasudor de humedad, una transpiración pestilente, cargada de aromas rudos de maderas olorosas y flores hediondas. Luego, cuando finalmente se desembarazaba,

cuando, al cabo de largas horas de marcha, volvía a ver el cielo, el hombre se encontraba frente a largas riberas que le cortaban el camino; bajaba por ellas, vigilando los espinazos grises de los caimanes, hurgando con la mirada las hierbas acarreadas, pasando a nado una vez que encontraba aguas más seguras. Más allá, los bosques recomenzaban. Otras veces eran vastas llanuras feraces, lugares cubiertos por una vegetación tupida, azulados en puntos lejanos con el espejo claro de una pequeña laguna. Entonces el hombre hacía un gran desvío, no avanzaba más que tanteando el terreno, a punto de morir, sepultado bajo una de esas planicies risueñas que sentía crujir a cada paso. La hierba gigante, alimentada por el humus amontonado, cubre ciénagas apestadas, profundidades de lodo líquido; y entre las capas de verde, extendiéndose sobre la inmensidad glauca, hasta el borde del horizonte, no hay más que estrechos pasajes de tierra firme, que hay que conocer si no se quiere desaparecer para siempre. Una tarde el hombre se hundió hasta el vientre. A cada sacudida que daba para liberarse, el lodo parecía subir hasta su boca. Permaneció tranquilo durante cerca de dos horas. Cuando apareció la luna pudo felizmente aferrarse a una rama de árbol encima de su cabeza. El día que llegó a una vivienda sus pies y sus manos sangraban, magullados, hinchados por malignas picaduras. Daba tanta pena verlo tan hambriento que tuvieron miedo de él. Le arrojaban la comida a cincuenta pasos de la casa, mientras que el amo custodiaba la puerta con una escopeta.

Florent, con la voz entrecortada y la mirada en la lejanía, se detuvo. Parecía no hablar más que para sí mismo. La pequeña Pauline, a la que el sueño dominaba, se abandonaba, con la cabeza a un lado, haciendo esfuerzos para mantener abiertos los ojos maravillados. Y Quenu se enojaba.

–Pero ¡animal! –gritaba a Léon–. No sabes sostener la tripa... Mientras me mires... No es a mí al que hay que mirar, es a la tripa... Así, de esta manera. Ahora no muevas más.

Con la mano derecha Léon levantaba un largo extremo de tripa vacía, en cuya punta se había encajado un embudo de boca muy ancha; con la mano izquierda enrollaba la morcilla alrededor de un barreño, de un plato redondo de metal, a medida que el charcutero llenaba el embudo a grandes cucharadas. La cocción fluía toda negra y humeante, hinchando poco a poco la tripa, que caía ventruda, con suaves curvas. Cuando Quenu retiró la marmita del fuego, ambos aparecieron con un perfil delgado, él, con una cara larga, en la ardiente luminosidad del brasero, que calentaba sus rostros pálidos y su ropa blanca con un tono rosado.

Lisa y Augustine se interesaron en la operación, en particular Lisa, que por su parte regañó a Léon porque pellizcaba demasiado la tripa con los dedos, lo que según ella producía nudos. Cuando la morcilla fue embalada, Quenu la deslizó suavemente en una marmita de agua hirviente. Parecía aliviado por completo, sólo faltaba que se cociera.

–¿Y el hombre? ¿Y el hombre? –murmuró de nuevo Pauline, reabriendo los ojos, sorprendida de no oír hablar a su primo.

Florent la acunaba sobre su rodilla, ralentizando todavía su relato, murmurándolo como un canto de nodriza.

–El hombre –dijo–, llegó a una gran ciudad. Primero lo tomaron por un preso evadido; fue retenido varios meses en prisión... Luego lo liberaron, hizo toda clase de trabajos, llevó cuentas, enseñó a leer a los niños; un día, incluso, entró como peón en trabajos de desmonte... El hombre siempre soñaba con volver a su país. Había ahorrado el dinero necesario cuando tuvo fiebre amarilla. Lo creyeron muerto, se habían dividido su ropa; y cuando se salvó, no encontró ni siquiera una camisa... Hubo que recomenzar. El hombre estaba muy enfermo. Tenía miedo de quedarse allí... Finalmente, el hombre pudo partir, el hombre regresó.

La voz había ido bajando. Murió en un último estremecimiento de labios. La pequeña Pauline, a la que el final de la historia había dado sueño, dormía con la cabeza abandonada sobre el hombro del primo. Él la sostenía con el brazo, seguía acunándola con la rodilla, insensiblemente, de manera suave. Y como ya nadie le prestaba atención, permaneció allí, sin moverse, con la niña dormida.

Vino el gran golpe de fuego, como decía Quenu. Retiró la morcilla de la marmita. Para no reventar ni anudar juntos los extremos, las tomaba con un palo, las enrollaba, las llevaba al patio, donde se secarían rápidamente sobre las rejillas. Léon lo ayudaba sosteniendo los extremos demasiado largos. Estas guirnaldas de morcilla, que atravesaban la cocina todas sudorosas, dejaban huellas de humo fuerte que terminaban de espesar el aire. Auguste, echando una última ojeada a la fundición de la grasa de cerdo, había descubierto por su parte las dos marmitas, donde las grasas hervían pesadamente, dejando escapar, en cada uno de sus borbotones reventados, una ligera explosión de vapor amargo. La oleada de grasa había subido desde el comienzo de la velada; ahora ahogaba el gas, colmaba la pieza, fluía por todas partes, dejando en una niebla los

blancores rosados de Quenu y sus dos muchachos. Lisa y Augustine se habían levantado. Todos resoplaban como si acabaran de comer demasiado.

Augustine recibió en sus brazos a la dormida Pauline. Quenu, al que le gustaba cerrar la cocina, despidió a Auguste y a Léon diciendo que él entraría las morcillas. El aprendiz se retiró muy colorado; había deslizado en su camisa cerca de un metro de morcilla, que debía estar asándolo. Luego, al quedarse solos los Quenu y Florent, guardaron silencio. Lisa, de pie, comía un pedazo de morcilla muy caliente, al que daba breves mordiscos apartando sus hermosos labios para no quemarlos; y el pedazo negro se iba poco a poco dentro de todo ese rosa.

–¡Qué bien! La Normanda se equivocó al ser tan brusca... Hoy la morcilla está buena.

Tocaron a la puerta de calle; entró Gavard. Todas las noches permanecía en el establecimiento del señor Lebigre hasta medianoche. Venía para tener una respuesta definitiva sobre el puesto de inspector de mariscos.

–Comprenderán –explicó– que el señor Verlaque no puede seguir esperando, está realmente muy enfermo... Es preciso que Florent se decida. He prometido dar una respuesta mañana a primera hora.

–Pero Florent acepta –respondió tranquilamente Lisa, dando un nuevo mordiscón a su morcilla.

Florent, que no se había movido de su silla, presa de un extraño agobio, intentó en vano levantarse y protestar.

–No, no –repuso la charcutera–, ya está decidido. Veamos, querido Florent, usted ha sufrido mucho. Da escalofríos todo lo que acaba de contar... Es hora de que se ordene. Pertenece a una familia honrada, ha recibido educación, y es poco conveniente, en realidad, andar corriendo por los caminos como un verdadero bribón... A su edad ya no se permiten chiquilladas. Ha cometido locuras, y bien, las olvidarán, las perdonarán. Volverá a ingresar en su clase, en la clase de la gente honesta, vivirá como todo el mundo, en suma.

Florent la escuchaba asombrado, sin encontrar palabras. Ella tenía razón, sin duda. Estaba tan sana, tan tranquila, que no podía desearle el mal. Era él, el flaco, de perfil negro y sospechoso, el que debía ser malo y soñar con cosas

inconfesables. No sabía por qué se había resistido hasta ese momento.

Pero ella continuó, pletóricamente, reprendiéndolo como a un pequeño que ha cometido una falta y al que amenazan con llevar a la comisaría. Ella era muy maternal, encontraba razones muy convincentes. Luego, a modo de argumento definitivo dijo:

–Hágalo por nosotros, Florent. Tenemos cierta posición en el barrio que nos obliga a muchos cuidados... Entre nosotros, tengo miedo a las habladurías. Este puesto solucionará todo, usted será alguien, e incluso nos honrará a nosotros.

Ella se volvía acariciante. Una plenitud colmó a Florent; se sintió como penetrado por el olor de la cocina, que lo alimentaba con todo el alimento de que estaba cargado el aire; se deslizaba hacia la languidez gozosa de una digestión continua del medio graso en el que vivía desde hacía quince días. Con mil cosquillas de grasa naciente a flor de piel, era una lenta invasión del ser entero, una dulzura blanda de tendera. A esta hora avanzada de la noche, en el calor de ese ambiente, sus asperezas, sus voluntades se fundían en él; se sentía tan lánguido por esa velada calma, por los perfumes de la morcilla y la grasa de cerdo, por esa regordeta Pauline entredormida sobre sus rodillas, que se sorprendió queriendo pasar otras veladas parecidas, veladas sin fin, que lo engordarían. Pero fue sobre todo Mouton el que lo decidió. Mouton dormía profundamente, la panza al aire, una pata sobre su hocico, la cola echada sobre el costado como si le sirviera de edredón; y dormía con una felicidad de gato tal, que Florent murmuró, observándolo:

–¡No! Es una tontería, a fin de cuentas. Acepto. Dígale que acepto, Gavard.

Entonces, Lisa terminó su morcilla, limpiándose los dedos, suavemente, en el borde de su delantal. Ella quiso preparar la palmatoria de su cuñado mientras Gavard y Quenu lo felicitaban por su decisión. Después de todo había que sentar cabeza; los desbarrancaderos de la política no alimentan. Y ella, de pie, la palmatoria encendida, observaba a Florent con una expresión satisfecha, con su bella cara tranquila de vaca sagrada.

El vientre de París (1873)

Émile Zola (1840-1902). Escritor y periodista francés, el mayor representante de la corriente naturalista de fines del siglo XIX. Fue defensor de la inocencia de Dreyfus en los tiempos violentos y controvertidos del affaire. Compuso una gran cantidad de novelas; la serie de la familia Rougon-Macquart consta de veinte volúmenes. Fue un dedicado retratista del mundo del trabajo.

José Lezama Lima

Dos cocineros

Ninguna de las dos había olvidado la brutal salida de Juan Izquierdo, aunque la sabían surgida de las malas destilaciones del alambique de Salleron. La señora Augusta no lo podía olvidar porque mantenía aún a sus años, su orgullo de dulcera, porque así como los reyes de Georgia tenían grabadas en las tetillas desde su nacimiento las águilas de su heráldica, ella por ser matancera, se creía obligada a ser incontrovertible en almíbares y pastas. José Cemí recordaba como días aladinescos cuando al levantarse la abuela decía: “Hoy tengo ganas de hacer una natilla, no como las que se comen hoy, que parecen de fonda, sino las que tienen algo de flan, algo de pudín”, Entonces la casa entera se ponía a disposición de la anciana, aun el Coronel la obedecía, y obligaba a la religiosa sumisión, como esas reinas que antaño fueron regentes, pero que mucho más tarde, por tener el rey que visitar las armerías de Ámsterdam o de Liverpool, volvían a ocupar sus antiguas prerrogativas y a oír de nuevo el susurro halagador de sus servidores retirados. Preguntaba qué barco había traído la canela, la suspendía largo tiempo delante de su nariz, recorría con la yema de los dedos su superficie, como quien comprueba la antigüedad de un pergamino, no por la fecha de la obra que ocultaba, sino por su anchura, por los atrevimientos del diente de jabalí que había laminado aquella superficie. Con la vainilla se demoraba aún más, no la abría directamente en el frasco, sino que la dejaba gotear en su pañuelo, y después por ciclos irreversibles de tiempo que ella medía, iba oliendo de nuevo, hasta que los envíos de aquella esencia mareante se fueran extinguiendo, y era entonces cuando dictaminaba sobre si era una esencia sabia, que podía participar en la mezcla de un dulce de su elaboración, o tiraba el frasquito abierto entre la yerba del jardín, declarándolo tosco e inservible. Creo que al lanzar el frasco destapado obedecía a su secreto principio de que lo deficiente e incumplido debía destruirse, para que los que se contentan con poco, no volvieran sobre lo deleznable y se lo incrustaran. Se volvía con un imperioso

cariño, cuya fineza última parecía ser su acorde más manifestado, y le decía al Coronel: “Prepara las planchas para quemar el merengue, que ya falta poco para pintarle los bigotes al Mont Blanc –decía riéndose casi invisiblemente, pero entreabriendo que hacer un dulce era llevar la casa hacia la suprema esencia–. No vayan a batir los huevos mezclados con la leche, sino aparte, hay que unirlos los dos batidos por separado, para que crezcan cada uno por su parte, y después unir eso que de los dos ha crecido”. Después se sometía la suma de tantas delicias al fuego, viendo la señora Augusta cómo comenzaba a hervir, cómo se iba empastando hasta formar las piezas amarillas de cerámica, que se servían en platos de un fondo rojo oscuro, rojo surgido de noche. La abuela pasaba entonces de sus nerviosas órdenes a una indiferencia inalterable. No valían elogios, hipérboles, palmadas de cariño apetitosas, frecuencias pedigüeñas en la reiteración de la dulzura, ya nada parecía importarle y volvía a hablar con su hija. Una parecía que dormía; la otra a su lado contaba. Por los rincones, una cosía las medias; la otra hablaba. Cambiaban de pieza, una como si fuese a buscar algo en ese momento recordado, llevaba de la mano a la otra que se iba hablando, riéndose, secreteando.

Sentado en un cajón, José Cemí oía los monólogos shakespirianos del mulato Juan Izquierdo, lanzando paletadas de empella sobre la sartén: “Que un cocinero de mi estirpe, que maneja el estilo de comer de cinco países, sea un soldado en comisión en casa del Jefe... Bueno, después de todo es un Jefe que según los técnicos militares de West Point, es el único cubano que puede mandar cien mil hombres. Pero también yo puedo tratar el carnero estofado de cinco maneras más que Campos, cocinero que fue de María Cristina. Que rodeado de un carbón húmedo y pajizo, con mi chaleco manchado de manteca, teniendo mis sobresaltos económicos que ser colmados por el sobrino del Jefe, habiendo aprendido mi arte con el altivo chino Luis Leng, que al conocimiento de la cocina milenaria y refinada, unía el señorío de la confiture, donde se refugiaba su pereza en la Embajada de Cuba en París, y después había servido en North Carolina, mucho pastel y pechuga de pavipollo, y a esa tradición añado yo –decía con sílabas que se deshacían bajo los abanicazos del alcohol que portaba–, la arrogancia de la cocina española y la voluptuosidad y las sorpresas de la cubana, que parece española pero que se rebela en 1868. Que un hombre de mi calidad tenga que servir, tenga que ser soldado en comisión, tenga que servir”. Al musitar las palabras finales de ese monólogo, cortaba con el cuchillo francés unos cebollinos tiernos para el aperitivo; parecía que cortaba telas con una somnolencia que hacía que se le quedara largo rato la mano en alto.

Al penetrar la señora Rialta en la cocina le hizo una brusca señal a su hijo para que se retirara. Este lo hizo en tres saltos despreocupados. “¿Cómo va ese quimbombó?”, dijo, y enseguida la respuesta cortante: “Pues cómo va a estar, mírelo”. Antes de comprobar el plato pasó sus dedos índice y medio por los calderos acerados y brillantes como espejos egipcios.

Paradiso (1966)

José Lezama Lima (1910-1976). Poeta, ensayista y narrador cubano, una de las más importantes figuras literarias de su país. Fue editor de la legendaria revista Orígenes. Su enorme erudición se conjugó con una constante quietud: nunca se movió de La Habana salvo por un par de breves viajes. Escribió dos novelas en su estilo barroco y musical: Paradiso y Oppiano Licario, que quedó inconclusa.

Benito Pérez Galdós

Arroz con menudillos

Aquella noche fue también mala para Fortunata, pues se la pasó casi toda cavilando, discurriendo sobre si el otro se acordaría o no de ella. Era muy particular que no le hubiese encontrado nunca en la calle. Y por falta de mirar bien a todos lados no era ciertamente. ¿Estaría malo, estaría fuera de Madrid? Más adelante, cuando supo que en febrero y marzo había estado Juanito Santa Cruz enfermo de pulmonía, acordóse de que aquella noche lo había soñado ella. Y fue verdad que lo soñó a la madrugada, cuando su caldeado cerebro se adormeció, cediendo a una como borrachera de cavilaciones. Al despertar, ya de día, el reposo profundo, aunque breve, había vuelto del revés las imágenes y los pensamientos en su mente. "A mi boticario me atengo –dijo después que echó el Padrenuestro por las ánimas, de las que no se olvidaba nunca–. Viviremos tan apañaditos." Levantóse, encendió su lumbre, bajó a la compra, y de tienda en tienda pensaba que Maximiliano podía dar un estirón, echar más pecho y más carnes, ser más hombre, en una palabra, y curarse de aquel maldito romadizo crónico que le obligaba a estarse sonando constantemente. De la bondad de su corazón no había nada que decir, porque era un santo, y como se casara de verdad, su mujer había de hacer de él lo que quisiera. Con cuatro palabritas de miel ya estaba él contento y achantado. Lo que importaba era no llevarle la contraria en todo aquello de la conciencia y de las misiones..., aquí un adjetivo que Fortunata no recordaba. Era sublimes; pero lo mismo daba; ya que sabía que era una cosa muy buena.

Aquel día la compra duró algo más; pues habiéndole anunciado Maximiliano que almorzaría con ella, pensaba hacerle un plato que a entrambos les gustaba mucho, y que era la especialidad culinaria de Fortunata: el arroz con menudillos. Lo hacía tan ricamente, que era para chuparse los dedos. Lástima que no fuera tiempo de alcachofas, porque las hubiera traído para el arroz. Pero trajo un poco

de cordero, que le daba mucho aquel. Compró chuletas de ternera, dos reales de menudillos, y unas sardinas escabechadas para segundo plato.

De vuelta a su casa, armó los tres pucheros con el minucioso cuidado que la cocina española exige, y empezó a hacer su arroz en la cacerola. Aquel día no hubo en la cocina cacharro que no funcionara. Después de freír la cebolla y de machacar el ajo y de picar el menudillo, cuando ninguna cosa importante quedaba olvidada, lavóse la pecadora las manos y se fue a peinar, poniendo más cuidado en ello que otros días. Pasó el tiempo; la cocina despedía múltiples y confundidos olores. ¡Dios, con la faena que en ella había! Cuando llegó Rubín, a las doce, salió a abrirle su amiga con semblante risueño. Ya estaba la mesa puesta, porque la mujer aquella multiplicaba el tiempo, y como quisiera, todo lo hacía con facilidad y prontitud. Dijo el enamorado que tenía mucha hambre, y ella le recomendó una chispita de paciencia. Se le había olvidado una cosa muy importante, el vino, y bajaría a buscarlo. Pero Maximiliano se prestó a desempeñar aquel servicio doméstico y bajó más pronto que la vista.

Media hora después estaban sentados a la mesa en amor y compañía; pero en aquel instante se vio Fortunata acometida bruscamente de unos pensamientos tan extraños, que no sabía lo que le pasaba. Ella misma comparó su alma en aquellos días a una veleta. Tan pronto marcaba para un lado como para el otro. De improviso, como si se levantara un fuerte viento, la veleta daba la vuelta grande y ponía la punta donde antes tenía la cola. De estos cambiazos había sentido ella muchos; pero ninguno como el de aquel momento, el momento en que metió la cuchara dentro del arroz para servir a su futuro esposo. No sabría ella decir cómo fue, ni cómo vino aquel sentimiento a su alma, ocupándola toda; no supo más sino que le miró y sintió una antipatía tan horrible hacia el pobre muchacho, que hubo de violentarse para disimularla. Sin advertir nada, Maximiliano elogiaba el perfecto condimento del arroz, pero ella se calló, echando para adentro, con las primeras cucharadas, aquel fárrago amargo que se le quería salir del corazón. Muy para entre sí, dijo: “Primero me hacen a mí en pedacitos como estos, que casarme con semejante hombre... ¿Pero no le ven, no le ven que ni siquiera parece un hombre?... Hasta huele mal... Yo no quiero decir lo que me da cuando calculo que toda la vida voy a estar mirando delante de mí esa nariz de rabadilla”.

–Parece que estás triste, moñuca –le dijo Rubín, que solía darle este cariñoso mote.

Contestó ella que el arroz no había quedado tan bien como deseara. Cuando comían las chuletas, Maximiliano le dijo con cierta pedantería de dómine:

–Una de las cosas que tengo que enseñarte es a comer con tenedor y cuchillo, no con tenedor solo. Pero tiempo tengo de instruirte en esa y en otras cosas más.

También le cargaba a ella tanta corrección. Deseaba hablar bien y ser persona fina y decente; pero ¡cuánto más aprovechas las lecciones si el maestro fuera otro, sin aquella destiladera de nariz, sin aquella cara deslucida y muerta, sin aquel cuerpo que no parecía de carne, sino de cordilla!

Esta antipatía de Fortunata no estorbaba en ella la estimación, y con la estimación mezclábase una lástima profunda de aquel desgraciado, caballero del honor y de la virtud, tan superior moralmente a ella. El aprecio que le tenía, la gratitud y aquella conmiseración inexplicable, porque no se comprende a los superiores, era causa de que refrenase su repugnancia. No era ella muy fuerte en disimular, y otro menos alucinado que Rubín habría conocido que el lindísimo entrecejo ocultaba algo. Pero veía las cosas por el lente de sus ideas propias, y para él todo era como debía ser y no como era. Alegróse mucho Fortunata de que el almuerzo concluyese, porque eso de estar sosteniendo una conversación seria y oyendo advertencias y correcciones no la divertía mucho. Gustábale más el trajín de recoger la loza y levantar la mesa, operación en que puso la mano no bien tomaron el café. Y para estar más tiempo en la cocina que en la sala, revisó los pucheros y se puso a picar la ensalada cuando aún no hacía falta. De rato en rato daba una vuelta por la sala, donde Maximiliano se había puesto a estudiar. No le era fácil aquel día fijar su atención en los libros. Estaba muy distraído, y cada vez que su amiga entraba, toda la ciencia farmacéutica se desvanecía de su mente. A pesar de esto, quería que estuviese allí, y aun se enojó algo por lo mucho que prolongaba los ratos de cocina.

–Chica, no trabajes tanto, que te vas a cansar. Trae tu labor y siéntate aquí.

Fortunata y Jacinta (1887)

Benito Pérez Galdós (1843-1920). Escritor y periodista español, el mejor heredero de Cervantes en la novela peninsular. Hacia el final de su larga vida fue

diputado y se asoció al socialismo. Satírico y realista a un tiempo, escribió gran cantidad de novelas y más de cuarenta Episodios nacionales, relatos históricos cuya serie empieza con la batalla de Trafalgar.

C. E. Feiling

Puchero chino

–¿Y? ¿Lo vas a probar o no?

Mientras me llevaba la cuchara a la boca, obediente, comprendí que tanto Alberto como yo estábamos actuando, y actuando mal. Nuestra ficción de normalidad hacía agua por los cuatro costados: era insensato que estuviésemos en la cocina de Picante, discutiendo la receta de su plato nuevo, a menos de una semana de lo de Cuba. Sólo el recuerdo de innumerables noches similares –Picante cierra los martes, y los martes por la noche solíamos reunirnos a tratar los problemas del restaurant y del mundo– nos permitía proseguir con aquella farsa. La cuchara humeaba, y el primer bocado me quemó un poco la lengua.

–Está caliente. ¿Cómo me dijiste que querías ponerle?

–Puchero chino.

Tras concederme el alivio de un trago de cerveza, probé un segundo bocado, cuidándome de que incluyese también algo de arroz blanco. Había un problema con los condimentos, nada grave pero un problema.

–¿Me repetís la receta? El nombre me parece bárbaro, che. Fantástico, muy... entrador.

–¿Es lindo, no? Mirá: picás cebolla y la saltás en aceite de oliva, con uno o dos putaparió. Después saltás la carne, el lomito de cerdo cortado en dados y las pechugas de pollo en triangulitos. Cuando está hecho por fuera, agregás los morrones en tiras (verdes, rojos y amarillos), mucha salsa de soja, casi una botella entera, Tabasco y pimienta negra. Tapás. Dejás que hierva un rato y le

echás los shiitake con el agua en que los remojaste, los champiñones y los brotes de bambú. Cuando eso está más o menos listo, agregás los brotes de soja. La idea es servir en cuanto adquiere consistencia de guiso, y acompañar con arroz blanco.

El mal menor (1996)

C. E. Feiling (1961-1997). Escritor argentino, fue docente universitario, periodista y un crítico amigo de las polémicas. En su breve vida escribió tres novelas, El agua electrizada, Un poeta nacional y El mal menor –una incursión inteligente por un género poco habitual de las letras argentinas: el terror–, y el libro de poemas Amor a Roma.

Manuel Puig

Un guiso bien hecho

–¿Qué podría hacer de cena esta noche?

–En el cantero del fondo ya tenés que empezar a cortar la lechuga porque las puntas se están poniendo moraditas.

–Puedo hacer unos bifes con mucha ensalada. Tu padre se puede terminar el puchero del mediodía si no está lleno. ¿Por qué tiene que regalarle un pollo a ese zapatero?

–Al padre de Violeta le escriben de Italia más que a nosotros.

–Es hora de que me vuelva a casa; de cena voy a hacer croquetas, que les gustan a los nenes y Tito las come si se las pongo en la mesa sin decirle nada.

–Yo no sé por qué no va a ver al médico.

–Papá, quiero que me mates un pollo para el domingo.

–Yo he comido siempre de todo y nunca he tenido nada.

–Qué hombre más cabeza dura, te creés que todos pueden comer como bueyes como vos, qué cabeza dura.

–Tito tiene el estómago arruinado, a la fuerza tiene que cuidarse.

–Y el hermano es igual, ya se ve que son delicados de estómago, de familia ya vienen así.

–No de familia, fue la cuñada que le terminó de arruinar el estómago a Tito, ya de novio se me quejaba de las digestiones, yo le preguntaba qué había comido y siempre era lo mismo: comidas fuertes.

–Cuando Tito vivía con el hermano ya se quejaba del estómago.

–Mi cuñada veo que les sigue haciendo esos guisos mal hechos, le da gusto a la comida a fuerza de pimentón, lo único en que piensa es en ponerle pimentón.

–Está siempre en la calle esa mujer, ¿qué tiempo le puede quedar para la cocina?

–Un guiso bien hecho tiene que llevar tiempo, y vigilancia. Vos mamá no sabés cómo ayuda tener plantas de verdura acá en tu casa, porque si no resultan muchas las cosas que hay que tener en cuenta para comprar, toda clase de verduras y condimentos que no sean pesados. No te tiene que faltar albahaca, romero, y montones de perejil. Y ella nunca tiene nada en la despensa, así que a último momento le echa pimentón a la olla y cualquier comida le sale pesada, aunque gaste un dineral en carne sin grasa.

La traición de Rita Hayworth (1968)

Manuel Puig (1932-1990). Escritor y dramaturgo argentino, trabajó en Europa como asistente cinematográfico. Fue un verdadero apasionado del cine, pasión que influyó en sus novelas. Muy exitoso a fines de los sesenta, tuvo que exiliarse en Brasil y luego en México a causa de la persecución ideológica previa a la dictadura. Entre sus novelas se cuentan Boquitas pintadas y El beso de la mujer araña.

Virginia Woolf

Boeuf en daube

Ocho velas habían sido depositadas sobre la mesa, y después de una primera vacilación, las llamas se irguieron y atrajeron al campo de lo visible, junto con ellas, la larga mesa entera, y en el medio una bandeja amarilla y púrpura de frutas. ¿Qué es lo que ha hecho con las frutas?, se preguntaba la señora Ramsay, pues el arreglo hecho por Rose con las uvas y las peras, con los caracoles cornudos de líneas rosadas, con las bananas, le hacía pensar en un trofeo recogido del fondo del mar, en el banquete de Neptuno, en ese racimo que cuelga con hojas de parra del hombro de Baco (en alguna pintura), entre las pieles de leopardo y las antorchas avanzando torpemente sus rojos y dorados... Pero de pronto, en esa luz, parecía poseer un gran tamaño y profundidad, era como un mundo donde uno podía recoger su bastón y subir colinas, pensó ella, y bajar a los valles, y para su satisfacción (pues por un momento esto los había acercado) vio que también Augustus se hacía un festín al mirar ese mismo plato de frutos, se zambullía, cortaba una flor aquí, un cáliz allá, y regresaba, después del festín, a su colmena. Esa era su forma de mirar, diferente de la de ella. Pero mirar juntos los unía.

Todas las velas estaban encendidas, y las caras a ambos lados de la mesa quedaban acercadas por esta luz, y pasaron a componer, a diferencia de lo que ocurría en la penumbra, un grupo alrededor de una mesa, pues ahora la noche había sido dejada afuera por unos paneles de vidrio que, lejos de ofrecer una perspectiva acertada del mundo exterior, lo hacían ondear tan extrañamente que aquí, dentro de la sala, parecía estar el orden y la tierra firme; allá, afuera, era un puro reflejo donde las cosas se tambaleaban y desaparecían, líquidas.

De pronto un cambio los sacudió a todos, como si esto hubiera ocurrido de verdad y todos fueran conscientes de formar un grupo en una hondonada, en una

isla; como si hicieran causa común contra esa fluidez allá afuera. La señora Ramsay, que había estado intranquila a la espera de que Paul y Minta regresaran, y se había creído incapaz de resolver las cosas, sentía ahora que su inquietud había pasado a ser expectación. Pues ahora estaban por llegar, y Lily Briscoe, que trataba de analizar la causa de esta euforia repentina, la comparó con aquel otro momento en la cancha de tenis, cuando la solidez de las cosas de pronto desapareció y esos espacios tan vastos pasaron a separarlos; y ahora el mismo efecto se había conseguido con las velas en esa habitación de pocos muebles, y las ventanas sin cortinas, y el aspecto de esas caras brillantes, similares a máscaras a la luz de las velas. Un cierto peso les había sido quitado; podía ocurrir cualquier cosa, sentía ella. Deben estar por llegar, pensó la señora Ramsay mirando a la puerta, y en ese instante entraron Minta Doyle, Paul Rayley y la criada cargando una gran bandeja en las manos. Llegaban terriblemente tarde; llegaban horriblemente tarde, dijo Minta, mientras ambos se abrían paso hacia distintas puntas de la mesa.

–Perdí mi broche, el broche de mi abuela –dijo Minta con un tono de lamento en la voz, y una saturación de lágrimas en sus grandes ojos marrones, y miró hacia arriba y hacia abajo al sentarse junto al señor Ramsay, que llevó su caballerosidad al punto de hacerle bromas.

¿Cómo podía ser tan boba?, le preguntó, ¿y andar escalando rocas con las joyas puestas?

Estaba a punto de quedar aterrorizada ante él: era tan temible esa inteligencia, y la primera noche que se había sentado junto a él, el señor Ramsay había estado hablando sobre George Eliot, y ella se había sentido de verdad atemorizada, pues había dejado el tercer tomo de Middlemarch en el tren y nunca había sabido qué pasaba al final; pero después había superado la situación perfectamente, y había fingido ser todavía más ignorante de lo que era, porque a él le gustaba decirle que era una tonta. Y lo mismo esta noche, él se había reído de ella, y ella no estaba asustada. Además, ella sabía que apenas había entrado en la sala había tenido lugar el milagro; traía consigo su halo dorado. A veces lo tenía; a veces no. Nunca sabía por qué le venía o por qué se le iba, o si lo tenía consigo hasta que entraba en un cuarto y entonces lo sabía de inmediato por el modo en que alguno de los hombres la miraban. Sí, esta noche lo traía, era evidente; lo supo por el modo en que el señor Ramsay le dijo que no fuera tonta. Y ella estaba ahí sentada junto a él, sonriendo.

Debe haber ocurrido, pensó la señora Ramsay; están comprometidos. Y por un momento sintió eso que había pensado que nunca volvería a sentir: celos. Porque él, su esposo, también lo sentía, ese resplandor de Minta; a él le gustaban estas jóvenes, estas jóvenes entre rojizas y doradas, con ese algo voluble, un poco salvaje y de temeridad alrededor de ellas, que no se "arrancaban el cabello", que no eran, como decía de la pobre Lily Briscoe, "escasas". Había cierta cualidad que ella no tenía, cierto lustre, cierta riqueza, que lo atraía, que le divertía, que hacía que sus chicas preferidas fueran como Minta. Esas que podían cortarle el pelo, trenzarle cadenas de reloj, o interrumpirlo en su trabajo llamándolo (ella ya las podía oír): "Venga, señor Ramsay, es nuestro turno para ganarles", y ahí salía él a jugar al tenis.

Pero en verdad no estaba celosa, sólo, a veces, cuando se obligaba a mirarse en el espejo, estaba un poco resentida por haber envejecido, por su propia culpa. (La cuenta del invernadero y lo demás). Estaba agradecida de que se rieran de él ("¿cuántas pipas ha fumado hoy, señor Ramsay?", y así), hasta que parecía de vuelta un hombre joven; un hombre muy atractivo para las mujeres, no triste, no abrumado bajo el peso de la grandeza de su labor o las preocupaciones por el mundo y por su fama o su fracaso, sino de vuelta como ella lo había conocido, demacrado pero galante; ayudándola a bajar de un bote, recordaba; con actitudes encantadoras, como esa (la señora Ramsay lo miró, y le pareció sorprendentemente joven mientras se burlaba de Minta). Porque a ella –"Ponlo aquí", dijo, y ayudó a la joven suiza a colocar con cuidado, ante sí, la gran olla marrón donde estaba el boeuf en daube–, a ella, por su parte, lo que le gustaban eran esos bobalicones. Paul tenía que sentarse a su lado. Ella le había guardado un lugar. De verdad, que a veces pensaba que prefería a los bobos. No la molestaban con sus disertaciones. ¡Cuántas cosas se perdían, después de todo, estos hombres tan inteligentes! Cuán secos se pondrían, sin dudas. Había algo en Paul, pensó mientras él se sentaba, algo muy fascinante. Sus modales le resultaban encantadores, y su nariz de corte recto y sus brillantes ojos azules. Era tan atento. Y ahora que todos volvían a hablar, ¿le contaría qué había pasado?

–Porque nosotros volvimos a buscar el broche de Minta –dijo él, sentándose junto a ella. "Nosotros" –eso era suficiente. La señora Ramsay se dio cuenta por ese esfuerzo, por ese levantar la voz para superar una palabra difícil, que era la primera vez que decía "nosotros". "Nosotros" hicimos tal cosa, "nosotros" hicimos tal otra. Lo dirán todo el resto de su vida, pensó ella, y un perfume exquisito de aceitunas y aceite y jugos se elevó desde la gran bandeja marrón cuando Marthe, con una discreta floritura, retiró la tapa. La cocinera había

pasado tres días preparando ese plato. Tenía que poner mucho cuidado, pensó la señora Ramsay, al pinchar aquella masa suave, para elegir una pieza especialmente tierna para William Bankes. Y espió en la olla, con sus paredes lustrosas y esa confusión de sabrosas carnes de color castaño y amarillo, y las hojas de laurel y el vino, y pensó: con esto celebraremos la ocasión –y una sensación curiosa empezó a crecer dentro de ella, inusual y tierna a un tiempo, como si se celebrara un festival, como si dos emociones hubieran sido evocadas en su interior, una profunda–, pues qué podía haber de más serio que el amor de un hombre por una mujer, qué más imperioso, más impresionante, que alojaba en su seno las semillas de la muerte; y al mismo tiempo estos amantes, esta gente inaugurando esta ilusión con ojos resplandecientes, había que bailar a su alrededor con burla, debían decorarse con guirnaldas.

–Es un triunfo –dijo el señor Bankes, apoyando el cuchillo por un momento. Había comido con gran atención. Era suntuoso; era tierno. Estaba cocido de forma perfecta. ¿Cómo se las arreglaba para hacer estas cosas en las profundidades de la provincia?, le preguntó. Era una mujer maravillosa. Todo el amor del señor Bankes, toda su veneración habían vuelto; y ella lo sabía.

–Es una receta francesa de mi abuela –dijo la señora Ramsay, y resonó en su voz una gran satisfacción. Por supuesto que era francesa. Lo que en Inglaterra pasaba por cocina era una abominación (estaban de acuerdo). Era poner repollos en agua. Era asar carne hasta que parezca cuero. Era pelar las deliciosas pieles de los vegetales.

–En las que están contenidas –dijo el señor Bankes– todas sus virtudes.

Y el desperdicio, dijo la señora Ramsay. Una familia francesa completa podría vivir de lo que tiraba un cocinero inglés. Alentada por la sensación de que el afecto de William había vuelto, y que todo estaba en orden una vez más, y que su incertidumbre había terminado, y que ahora estaba libre tanto para el triunfo como para la burla, rio, gesticuló, hasta que Lily pensó, qué infantil, cuán absurda era la señora Ramsay, ahí sentada con toda su belleza una vez más abierta, hablando sobre las cáscaras de los vegetales. Había algo temible en ella. Era irresistible.

Al faro (1927)

Virginia Woolf (1882-1941). Escritora y ensayista inglesa, hija de un célebre crítico literario. Su vida estuvo marcada por los libros y por las recaídas de su salud anímica. Es considerada una de las grandes innovadoras de la novela del siglo XX. Escribió novelas breves y de un hipnótico estilo, como Al faro y Las olas, y un ensayo feminista que se convirtió en manifiesto: Un cuarto propio.

III. Maneras de mesa

RESBROUFF
HOTEL

Jean-Baptiste de La Salle

La servilleta

Sentados a la mesa hay que utilizar una servilleta, un plato, un cuchillo, una cuchara, un tenedor y un vaso: sería completamente contra la honestidad dejar de lado cualquiera de todas estas cosas al comer.

Corresponde a la persona más calificada de la compañía desplegar la servilleta en primer lugar, y los otros deben esperar a que esta haya desplegado la suya para desplegar la propia. Cuando las personas son casi del mismo rango, todos la despliegan al mismo tiempo y sin ceremonia.

Al desplegar la servilleta, hay que prestar atención al traje, para no estropearlo al comer; y es conveniente que quede cubierto hasta el pecho.

Es deshonesto utilizar la servilleta para secarse la cara; peor es frotarse los dientes, y sería una falta de las más groseras contra la civilidad utilizarla para sonarse la nariz. También es cosa indecente usarla para limpiar el plato o una bandeja.

La utilización que puede y debe hacerse de la servilleta, cuando estamos sentados a la mesa, es para limpiarse la boca, los labios y los dedos, cuando están engrasados, para desengrasar el cuchillo antes de cortar el pan, y para limpiar la cuchara y el tenedor después de haberlos usado. Hay que prestar atención a no ensuciar el mantel, y que esté siempre limpio.

Después de haber desplegado la servilleta, hay que prestar atención a que tengamos el plato delante de nosotros y que el cuchillo, el tenedor y la cuchara estén a la mano derecha, a fin de que podamos tomarlos cómodamente.

Las reglas del decoro y de la civilidad cristiana (1703)

Jean-Baptiste de La Salle (1651-1719). Pedagogo, reformador y eclesiástico francés, proveniente de una antigua familia de juristas. Fundó varias escuelas cristianas para alumnos pobres, modificó la tradición de la enseñanza y escribió, además del tratado que aquí se cita, ejercicios espirituales, meditaciones y otros manuales de instrucción.

Erasmo de Rotterdam

Eso sí y eso no

Ofrecer tajadas medio comidas por ti a otro es costumbre poco honesta. El pan ya roído vuelto a sumir en la salsa es pueblerino; tampoco es elegante echar fuera de las fauces el alimento y volverlo a poner en el plato de uno; pues si acaso se ha tomado algo que no se deja tragar bien, apartándose a escondidas uno debe arrojarlo a algún sitio.

Volver a tomar una presa de la que ya se ha comido o unos huesos, una vez dejados en el plato propio, es considerado una falta.

Los huesos o cualquier otro resto que quede no los arrojes bajo la mesa, ensuciando el piso, ni los eches sobre el mantel de la mesa, ni los devuelvas a la fuente, sino apártalos a un rincón de tu plato o en el platillo que entre alguna gente se pone al lado para recoger los restos.

Arrojar comida a los perros ajenos es considerado necedad; más necio es andar sobándolos durante el convite.

Pelar la cáscara del huevo con las uñas de los dedos o con el pulgar es ridículo; hacer eso mismo metiendo la lengua, más ridículo aún; con un cuchillo se hace más decorosamente.

Roer los huesos con los dientes es perruno; limpiarlos con el cuchillo, urbano.

La marca de tres dedos impresa en el salero se dice en broma común que es la enseña de los pueblerinos; debe tomarse lo suficiente de sal con el cuchillo. Si el salero queda demasiado lejos, debe pedirse tendiendo el plato propio.

Lamer el propio plato o la bandeja donde ha quedado pegada azúcar o algo dulce

es cosa de gatos, no de hombres.

La carne córtala antes en tu plato; luego, añadiendo a la vez pan, mastícala algún tiempo antes de hacerla pasar al estómago; esto no sólo toca a las buenas formas sino también a la buena salud.

Algunos devoran más que comen, de una manera que, como dicen, parece que se los fueran a llevar a la cárcel; propia de bandoleros es esa manera de tragar.

Algunos meten tanto a la vez en la boca que los carrillos se les hinchan por ambos lados como fuelles. Otros, al masticar, con el despegarse de los labios, hacen un ruido a la manera de los cerdos. No faltan quienes con el afán de tragar resuellan también por las narices, como si se fueran a ahogar. Con la boca llena, beber o hablar no es honesto ni sin riesgo.

Una alternancia de conversaciones debe romper la continuidad de la comida. Algunos, sin atenerse a interrupción, comen y beben no porque estén hambrientos o sedientos, sino porque no saben de otro modo moderar sus ademanes sin que se rasquen la cabeza o se escarben los dientes o se pongan a gesticular con las manos o a jugar con el cuchillo o a toser o a carraspear o a escupir. Tal usanza, nacida de un pudor pueblerino, no deja de tener algún atisbo de demencia. Al escuchar las charlas de otros debe disimularse lo que en ello haya de tedio, si no se ofrece oportunidad de hablar uno.

No es urbano sentarse a la mesa meditabundo; pero a algunos puedes verlos pasmados a tal punto, que ni oyen lo que otros dicen ni se dan cuenta de qué comen, y si los llamas por su nombre parece como que los sacaras de un sueño; a tal punto está su ánimo entero fijo en la vajilla.

No es civilizado, rondando con los ojos, andar atisbando qué es lo que cada cual come; ni es tampoco bueno mantener fijos los ojos mucho tiempo sobre uno cualquiera de los comensales; más inurbano todavía mirar de soslayo, como los machos cabríos en Virgilio, a los que se sientan al mismo lado de la mesa; lo más inurbano, contemplar, torciendo a la espalda el cuello, a ver qué asuntos se traen en la otra mesa.

Ponerse a cuchichear porque algo más libre de la cuenta se haya dicho o hecho a favor de brindis o bebida, para nadie es decoroso, cuanto menos para un niño.

Un muchacho, cuando se sienta con mayores de edad, no debe hablar nunca, si

no es por fuerza de necesidad o bien porque alguien le invita a hacerlo. De las cosas graciosas que se digan se reirá moderadamente; de los dichos obscenos no se reirá en ningún caso, pero tampoco arrugará la frente, si es elevado en dignidad el que lo ha dicho, sino que compondrá la traza del rostro de modo que parezca que no ha oído o que por lo menos no ha entendido.

El silencio adorna a las mujeres, pero más a la niñez.

De la urbanidad en las maneras de los niños (1528)

Erasmo de Rotterdam (1466-1536). Gran intelectual del Renacimiento y primer editor del Nuevo Testamento, sus escritos fueron precursores en el viraje de la escolástica medieval al estudio de los clásicos griegos y latinos. Se lo considera uno de los primeros ideólogos del concepto de Europa y el modelo del humanista. Su obra más famosa es el Elogio de la locura.

Lucio V. Mansilla

Le quatorzième

Le quatorzième, no puede ser cualquiera. Se requiere ser joven, no pasar de treinta y cinco años, tener un porte simpático, maneras finas, vestir bien, hablar varios idiomas y estar al cabo de todas las novedades de la época y del día.

Cuando alguien ha convidado a varios amigos a comer en su casa, en el restaurant o en el hotel, y resulta que por falla de uno o más no hay reunidos sino trece y que se ha pasado el cuarto de hora de gracia concedido a los inexactos, se recurre al quatorzième.

¡Cómo han de comer trece, exponiéndose a que bajo la influencia de malos presentimientos, la digestión se haga con dificultad!

Se envía, pues, un lacayo en el acto, por el quatorzième. En todos los barrios hay uno, así es que no tarda en llegar; es como el médico.

Entra y saluda, haciendo una genuflexión, que es contestada desdeñosamente; y acto continuo se abre la puerta que cae al comedor, o no se abre, porque los convidados pueden estar en él o por cualquier otra razón, y se oye: Monsieur est servi!

Siéntanse los convidados. ¡Qué felicidad! ¡La sopa humea de caliente, no se ha enfriado! La alegría reina en todos los semblantes. Han comenzado a sonar los platos, chocarse las copas. De repente óyese un grito del anfitrión:

–¡Ahí está al fin! Siéntese usted donde quiera, que los demás no vendrán ya.

Y Monsieur de la Tomassière (en un tipo de este apellido, Paul de Kock ha personificado el tipo de esos amigos fastidiosos que siempre llegan tarde), se

presenta y se sienta, pidiendo disculpas a todos y protestando que es la primera vez que tal cosa le sucede.

Mientras tanto, le quatorzième ha visto una seña del dueño de la casa, que en todas partes del mundo quiere decir: retírese usted y sin decir oste ni moste se ha eclipsado.

Iba quizá a probar la sopa, cuando Mr. de la Tomassière se presentó.

Al llegar a la puerta de la calle de donde vive, se halla con un necesitado que le espera. En otro banquete le aguardan con impaciencia. Han buscado varios quatorzième, no hay ninguno. Esa noche dan muchas comidas, hay muchos inexactos o un exceso de previsión y la demanda de quatorzième es grande desde temprano.

El quatorzième marcha; llega, igual escena a la anterior. Tiene que desalojar su puesto antes de haber probado un plato siquiera de cosa alguna.

Al volver a llegar a la puerta de su pobre mansión, otro necesitado. Le sigue con éxito semejante al de los pasados convites.

Hay noches en que las idas y venidas del pobre quatorzième exceden toda ponderación.

Ha ganado bien su dinero, porque cada viaje se paga, pero ha pasado por el suplicio de Tántalo.

La civilización de Buenos Aires debe pensar seriamente en esto. No soy un alarmista. Pero sostengo que así como estamos amenazados de muchas pestes por falta de policía municipal, hace muchos años que la educación se descuida en inculcar en los niños esta idea: uno de los mayores defectos sociales es hacer esperar.

Tan es así, que me acuerdo yo de un andaluz que vivió once años de huésped en casa de una tía mía. Un día anunció que se iba a su tierra. ¡Ya era tiempo! Su despedida consistió en esto:

–Señora, usted no puede tener queja de mí, siempre he estado presente a la hora fija de almorzar y comer.

Con lo cual se marchó, habiendo dicho no poco, que el que no ha esperado jamás gente a comer, porque nunca ha dado comidas, habiéndose limitado a comerlas, no sabe lo que es esperar a un huésped o a un convidado.

Indudablemente, debe haber una enfermedad que los médicos no conocen, proveniente de la impaciencia de esperar gente a comer.

La ciencia no tardará en descubrirla y en agregarla a la nomenclatura patológica.

Una excursión a los indios ranqueles (1870)

Lucio V. Mansilla (1831-1913). Periodista, militar, político y escritor argentino, escribió el más famoso de sus libros, Una excursión a los indios ranqueles, publicado por entregas en 1870, después de una campaña en Córdoba para asegurar el cumplimiento de un tratado con el cacique Mariano Rosas, pese a haber sido desautorizado por el entonces presidente Sarmiento.

Georg Simmel

El plato

Respecto a la fuente de la que simplemente se tomaba la comida en las épocas primitivas, el plato es una figura individualista.

Nos señala que esa porción de comida ha sido aislada exclusivamente para esa persona.

La forma redonda del plato lo marca; la línea del círculo es el dibujo más cerrado, su contenido es el más concentrado en sí mismo, mientras que la fuente de comida disponible para todos es rectangular u oval, es decir, está menos celosamente cerrada sobre sí.

El plato simboliza ese orden que da a la necesidad del individuo aquello que le corresponde como parte de un todo subdividido en porciones, ese orden que, a su vez, no le permite ir más allá de este límite.

Sin embargo, el plato también anula y sobrepasa este individualismo simbólico en una comunidad más perfecta y más formalizada: los platos de una mesa deben ser idénticos entre sí, no toleran que haya alguna individualidad que los diferencie; utilizar platos o vasos diversos para diversas personas sería absolutamente desagradable y absurdo.

“Sociología de la comida” (1910)

Georg Simmel (1858-1918). Filósofo y sociólogo alemán, fue un prolífico autor

y famoso docente, aunque nunca pudo hacer una verdadera carrera académica en las universidades alemanas. Conocido por su Filosofía del dinero, escribió sobre moral y sobre teoría de la historia, fundando las bases de la teoría crítica alemana posterior.

J. R. Ackerley

Contacto contaminante

Al atardecer nos sentamos en compañía del Dewan, y le pregunté cómo se había originado la complicada red de reglas respecto de la comida y la bebida. Dijo que se remontaba a los tiempos más antiguos, cuando, por miedo al envenenamiento se había escrito que “un ario debe tomar comida y bebida de manos de un ario, y puede tomarla de cualquier otro hombre en el que confíe”. A partir de ese sentimiento se habían desarrollado las intrincadas leyes de casta del presente, según las cuales, podía decirse sumariamente, a los hindúes les estaba permitido tomar agua de cualquier hindú salvo de un barrendero, fruta y comida seca de cualquier hindú, pero comida cocinada sólo de su propia casta o de las más altas. En cuanto a los musulmanes, dijo, su contacto por supuesto era profanatorio, y de ellos no se podía tomar nada en absoluto.

–Excepto betel –dije alegremente, citando el único ejemplo que me había dado Babaji Rao de reconciliación de las dos razas. Pero el Dewan se apresuró a rechazar la propuesta. No se podía tomar betel de un musulmán, dijo. Babaji Rao murmuró disculpándose que había una diferencia entre el betel preparado y el betel entregado por un musulmán.

–No hay ninguna diferencia –dijo el Dewan, y Babaji Rao se hundió en el silencio del que había salido con tanta imprudencia.

Pregunté por qué el contacto de un musulmán y un europeo era tan contaminante, y el Dewan dijo que se debía a sus hábitos carnívoros y a su falta de minucia en el lavado. Si su esposa dejaba la cocina por un momento, dijo, para ir a buscar algo, por ejemplo, se lavaba las manos cuidadosamente antes de volver; pero los musulmanes y los europeos tenían hábitos sucios: usaban papel en lugar de agua en sus letrinas, no se sacaban los zapatos de cuero en la cocina,

fumaban en la cocina y comían CARNE, y cuando se lavaban lo hacían con jabón, que está hecho con grasa animal.

Los europeos se tocaban los labios o tocaban los extremos húmedos de sus cigarrillos, y después, sin haberse lavado, cocinaban o estrechaban manos con otra gente. Fumar era un hábito sucio, según él, y cuando le hice notar que muchos hindúes de clase alta lo habían contraído, afirmó que desdichadamente era cierto, pero de cualquier modo ellos se lavaban. Los europeos no tomaban precauciones en estas cuestiones tan importantes; bastaba ver su repugnante costumbre del té de la tarde. ¡Ese colador que usaban! Por eso, aunque en ocasiones había consentido en tomar té con europeos, nunca jamás aceptaba una segunda taza. ¿Qué sucedía? Cuando volvían a llenar las tazas, a menudo sin vaciar el poso y sin enjuagarlas con agua limpia, la mezcla compuesta del nuevo té, el poso y la saliva subía y tocaba el colador, con el resultado de que esa materia era transferible a la siguiente taza, y así a las demás. ¡Y el hielo! Se lo solía poner en un vaso del que alguien ya había bebido, y con tanta falta de cuidado que se dejaba que la cuchara tocara el líquido contaminado, y después la misma cuchara era vuelta a usar en el vaso de otro. O aun si no tocaba realmente el líquido, el hielo al caer podía salpicarla con gotas. ¡Repugnante! En estas circunstancias, él rechazaba el hielo. Y la costumbre de “la taza del amor”, de la que había oído hablar, le resultaba indescriptiblemente nauseabunda; nada podría inducirlo jamás a beber del vaso de otra persona. Hablaba con mucha convicción; pero le dije que aunque yo comprendía el peligro de los gérmenes y la enfermedad, me parecía que sólo dejando de respirar uno podía escapar completamente, y que la boca de la gente no me producía tanto asco.

Vacación hindú (1932)

J. R. Ackerley (1896-1967). Novelista y dramaturgo inglés, fue editor por décadas de la revista The Listener. Gracias a la intervención de su amigo E. M. Forster obtuvo un puesto de secretario privado de un marajá de la India en 1923, que dio como resultado su hilarante y sutil Vacación hindú.

Francis Ponge

El vaso

El vaso de agua en nuestra lengua es masculino (botella de agua es femenino; jarro de agua, masculino). Sin embargo, es muy perceptible que un vaso de agua no es ni masculino, ni femenino (ni neutro tampoco, ¡ah, Dios no, Sol no!). Es un tanto superior a eso. ¿Por qué "superior"? ¿Por qué no es más bien "anterior" o "posterior"? Quiero decir que no depende de ellos, que se burla de ello: no tiene preocupaciones de ese orden, no sufre (ni goza) de limitaciones de ese orden. No piensa en absoluto, no pierde su tiempo, no desperdicia sus fuerzas con ello, no muere lentamente por ello, no morirá por ello (no morirá). ¿Diremos que es hermafrodita? ¿Que le falta ser sexuado? No, no: no le falta nada. Da la impresión de estar satisfecho con lo que es. O al menos de haber sobrepasado tanto la satisfacción como la insatisfacción, sobrepasado su absurdo, de haber decidido simplemente querer hacerlo. Se afirma como tal, sin más. Sin complacencia por otra parte, lo que no quiere decir sin orgullo. Pero ciertamente sin vanidad. Vanidad está demasiado cerca de vacuidad. Pero un vaso de agua, por definición, no está vacío, ni cerca del vacío en lo más mínimo. Estás más de la mitad lleno. Eso basta para hacer un vaso de agua, que esté lleno más de la mitad. Pero, ¿de qué está lleno más de la mitad? De sí mismo.

Por lo tanto, más de la mitad lleno de sí mismo.

Hay algo denso, perturbador, meditativo sobre su propia suerte, hay una especie de trabajo interior en el vaso de vino, una modificación constante, que no existe, que en todo caso es muy poco perceptible en el vaso de agua.

Lo que se nota además fácilmente a la larga, por la manera en que cada cual

envejece.

El vaso de vino se agria, se cubre con cierto brillo debajo del cual está agrio.

El vaso de leche, pues bien, lo veremos una vez más: se divide curiosamente en dos partes. Una tiende a volverse sólida (sin lograrlo completamente, precisará ayuda para ello); la otra es el suero, más fluido que la misma leche y amarillento, herrumbrado, con cualidades y defectos propios. La leche se divide pues en esas dos capas muy distintas, superpuestas horizontalmente a causa de su diferencia de densidad. Pero lo que resulta curioso es que lo sólido se sitúa por encima.

Pero no hago más que indicar esto, a modo de conjeturas (que contienen ciertos errores); no quiero demorarme en ello. Volvamos a nuestro tema.

¿Cómo envejece el vaso de agua? Es decir, ¿cómo podemos verificar a la larga lo que expusimos sobre su falta de sentimientos? Pues bien, no vamos a verificarlo totalmente. Ya no vamos a poder sostener, a la larga, nuestra idea de una perfecta indiferencia, impasibilidad.

¿Qué vemos en efecto? Pues bien, vemos que en el vaso de agua, a la larga, aparecen gotas de aire, burbujas. Signos de cierta vida (vida íntima), de cierta modificación, que no podemos dejar de tener en cuenta. El pasado entonces le resulta perceptible. Lo afecta, ligeramente.

Interpretemos que el vaso de agua se muestra ligeramente afectado.

¿Por qué sentimiento? Digamos que solamente por la pena de no haber sido bebido.

No se muestra completamente impasible.

Pasa (al pasado definido, definido por esas burbujas): por cierto, sin ninguna mancha, pero no sin cierta pena, muy discretamente expresada, cierto humor (gaseoso), cierta transpiración (oxigenada o carbónica) significativa de un fuerte sentimiento contenido.

Es todo lo que podemos decir, pero podemos decirlo con certeza.

Esa afirmación (como su deseo) es legítima: un vaso de agua debe ser bebido. Y debe serlo en un plazo bastante corto.

¿Por qué nos privaríamos de beberlo? Una vez o dos, no digo que no: para experimentar justamente esas burbujas. Para someterlo a esa prueba, para enseñarle a vivir, para hacerle sentir esa aventura (que puede ocurrirle) de envejecer, de ser olvidado o despreciado, considerado como una cosa nula o una bebida sin interés. Sí, una vez o dos, para conocerlo mejor y que él se conozca mejor a sí mismo. No todas las veces, no por regla general.

Un vaso de agua debe ser bebido.

O si no, tirado, cuando ha envejecido aunque sólo fuera un poco; tirado y reemplazado por otro, más puro, más joven, que no ha perdido ninguna de sus cualidades.

Tiremos entonces este. Y llenemos otro.

Es lo que le ocurre al vaso de agua contemplado por demasiado tiempo. Por no haber sido bebido, nunca lo será.

Este ya no será bebido.

(Podríamos además discurrir ampliamente todavía acerca de esas burbujas. Volveremos sobre ello si llega el caso, si resulta útil).

Señalemos que es casi lo mismo que le ocurre al que se calentara, al que hayamos hecho hervir. ¿Ebullición? Desoxigenación. De lo cual resulta, una vez terminada la operación, cierta banalidad y domesticidad que ya no incita a beberlo. El vaso de agua hervida sirve más bien para lavados o gárgaras. Es un remedio, un tanto repugnante. Es expulsado, escupido con cierto asco. Ya no implica riesgos. Ya no vale la pena. Mucho menos salvaje, mucho menos interesante.

Nos gusta cierto salvajismo en la naturaleza, sin exageración.

Así la contemplación equivale a la cocción. Es incluso peor. Hay domesticación sin esterilización. Con un poco más de tiempo, tal vez se pudra, se corrompa. Así conocen los individuos domesticados a la vez la banalidad y el veneno. Adquieren banalidad y conservan sus microbios, su veneno. Incluso estos últimos se exageran.

Y tal vez en el vaso de agua joven, salvaje, haya una compensación entre la oxigenación y la microbicidad. Es sabido que un agua fuertemente oxigenada se vuelve antiséptica. Esto lo confirma. Un agua razonablemente oxigenada puede no ser más que razonablemente microbiana y peligrosa.

Un agua excesivamente oxigenada es antiséptica pero no potable: se vuelve peligrosa para beber.

Resulta pues útil en todo una determinada medida.

Agradezcámosle al vaso de agua natural que generalmente contenga ese equilibrio, esa medida (que lo torna sabroso).

“El vaso de agua”, Métodos (1961)

Francis Ponge (1899-1988). Poeta y ensayista francés, su mirada precisa y rigurosa sobre los pequeños objetos cotidianos identifica toda su obra poética. Formó parte de la resistencia francesa, militó por un tiempo en el comunismo, vivió en Argelia. Le parti pris des choses y Proêmes son sus libros más conocidos.

Iván Alexándrovich Goncharov

La sed de la siesta

Pero la preocupación principal eran la cocina y el almuerzo. En toda la casa se deliberaba acerca del almuerzo, hasta la muy anciana tía se invitaba a la conversación. Cualquiera proponía su plato: uno, sopa con menudos; otro, fideos o callos; otro, mondongo; uno prefería salsa blanca y otro, roja.

Cualquier consejo era recibido para la deliberación, se discutía argumentadamente con todo detalle y luego se aceptaba o se rechazaba por dictamen definitivo de la dueña de casa.

Se presentaban sin cesar en la cocina, ya fuera Nastasia Petrovna, ya fuera Stepanida Ivánovna, para recordar sobre esto, añadir aquello o cambiar esto otro, traer azúcar, miel o vino para la comida y ver si el cocinero iba a agregar todo lo que se había dispuesto.

La preocupación por la comida era el primer y principal desvelo en Oblómovka. ¡Qué terneros se engordaban allí para las fiestas anuales! ¡Qué aves se criaban! ¡Cuántas consideraciones, cuántas ocupaciones y cuidados dedicados a velar por ella! Los pavos y los pollos, reservados para los onomásticos y demás fechas solemnes, se alimentaban con almendras; a los gansos les impedían moverse y los dejaban colgados dentro de una bolsa, inmóviles, para que se cebaran y dieran buena grasa. ¡Cuántas no eran las numerosas provisiones de mermeladas, salazones, horneados! ¡Qué kvas (1), qué mieles se preparaban, qué pasteles se horneaban en Oblómovka!

Y de ese modo, hasta mediodía todo era agitación y trabajo, todo vivía una vida tan plena, hormigueante y notable.

Los domingos y los días feriados tampoco descansaban aquí estas hormiguitas trabajadoras: entonces el ruido de los cuchillos se daba más seguido y más fuerte en la cocina; la sirvienta hacía varias veces su periplo desde el granero hasta la cocina con doble cantidad de harina y huevos; en el corral había más chillidos y más sangre derramada. Se horneaba un pastel gigante, que los propios señores volvían a comer incluso al día siguiente; entre el tercero y el cuarto día el sobrante llegaba a la habitación de las sirvientas, el pastel duraba hasta el viernes, de modo que tan sólo el final, completamente seco, sin ningún relleno, le llegaba como una caridad especial a Antip, quien, persignándose, destruía sin miedo, haciéndola crujir, aquella curiosa petrificación, y disfrutaba más de saber que se trataba del pastel de los señores que del pastel mismo. Como un arqueólogo, bebiendo con deleite un vino picado del cuenco de alguna vasija milenaria.

Y el niño no hacía más que mirar y contemplar con su mente infantil, a la que nada se le escapa. Veía cómo luego de una mañana productiva y ajetreada llegaban el mediodía y el almuerzo.

Es un mediodía despejado, no hay una sola nube en el cielo. El sol cae fijo sobre la cabeza y quema la hierba. El aire dejó de correr y ha quedado suspendido, inmóvil. Ni un temblor en las hojas de los árboles ni en la superficie del agua... sobre el pueblo y el campo descansa un silencio inmutable, todo está como adormecido. Nítida y lejana se escucha una voz humana en el vacío. En veinte sazhenes a la redonda puede escucharse cómo vuela y zumba un escarabajo, y en la densa hierba alguien ronca, como si se hubiera tumbado ahí y durmiera un dulce sueño.

También en la casa ha comenzado a reinar un silencio muerto. Ha llegado la hora del sueño general después del almuerzo.

El niño ve que el padre, la madre, la anciana tía y hasta la servidumbre, todos se retiraron a sus rincones; y los que no los tenían, se fueron, uno al pajar, otro, al jardín, el tercero buscaba reparo del calor entre el heno, y otro, con el rostro cubierto por un pañuelo para protegerse de las moscas, se quedaba dormido justo donde lo había vencido el calor y lo había derrumbado el opíparo almuerzo. Hasta el jardinero se había tendido bajo los arbustos del parque junto a su pico y el cochero dormía en la caballeriza.

Iliá Ilich lanzó una mirada a las dependencias, allí se habían acostado unos junto

a otros, en los bancos, en el suelo y en el heno, dejando a los niños por su cuenta; estos se arrastran por el patio y se revuelcan en la arena. Los perros se escabulleron lejos en sus caniles, una bendición no tener a quien ladrarle.

Podía atravesarse la casa de punta a cabo y no encontrar un alma. Habría sido fácil robarse todo y llevárselo del patio en los carros: nadie habría molestado, si es que hubiera habido ladrones por aquellos pagos.

Era un sueño que todo lo absorbía, invencible, una genuina analogía de la muerte. Todo está muerto, tan sólo desde cada rincón proviene una especie de ronquido en los más variados tonos y escalas.

Muy de vez en vez alguien de pronto levanta la cabeza en medio del sueño, mira como ausente y con asombro, a ambos lados, y se da vuelta para el otro costado o, sin abrir los ojos, escupe entre sueños y vuelve a dormirse, haciendo un mohín con los labios o murmurando algo ininteligible.

Algún otro, en cambio, sin mayores preámbulos, salta de su lecho con el impulso de ambas piernas, como temiendo perder minutos preciosos, agarra un jarrito con kvas y, soplándole las moscas que nadan en él para empujarlas hacia el borde –ante lo cual, las moscas, que hasta entonces se hallaban inmóviles, comienzan a sacudirse, con la esperanza de mejorar su situación–, se humedece la garganta y de repente vuelve a desplomarse en la cama, como un fusilado.

Y el niño no hacía más que mirar... y mirar.

Después del almuerzo, volvía a salir al aire libre con su nana. Pero es que hasta ella, a pesar de los severos castigos de la señora, y de su propia voluntad, no podía resistirse al hechizo del sueño. También ella se contagiaba de esa generalizada enfermedad reinante en toda la finca de los Oblómov.

Al principio lo cuidaba con celo, no lo dejaba alejarse demasiado, lo reprendía por su inquieto ir y venir; luego, al sentir que se acercaban los síntomas del contagio, comenzaba a pedirle que no traspasara el portón, que no tocara a la chiva, que no se subiera al palomar ni a la galería.

Se sentaba en algún lugar fresquito: en el soportal, a la entrada del sótano o sencillamente en la hierba, aparentemente para tejer su media y cuidar al niño. Pero pronto comenzaba a tranquilizarlo cada vez con mayor pereza, dando cabezazos.

“¡Uy, se va a trepar! Que no vaya a treparse en la galería ese revoltoso –se decía para sus adentros, casi dormida–, o peor... si llega a irse al barranco...”

Entonces la cabeza de la anciana se descolgaba cada vez más sobre las rodillas, se le caía la labor de las manos; perdía de vista al niño y por la boca entreabierta le salía un ronquido leve.

Ese era el instante que él había esperado con mayor impaciencia, y era entonces cuando empezaba su vida independiente.

Se sentía como si estuviera solo en el mundo entero, se aleja de la nana en puntas de pie, mira dónde duerme cada uno; se detiene a mirar fijamente a alguien que de pronto abre los ojos, escupe y murmura algo entre sueños. Luego, con el corazón agitado corría hasta la galería, daba vueltas corriendo por las tablas chirriantes, se subía al palomar, se internaba en lo profundo del jardín, oía el zumbido de un escarabajo y seguía su vuelo con la mirada mientras se alejaba en el aire. O se ponía a escuchar un chirrido entre la hierba: buscaba hasta encontrar al violador del silencio. Atrapa una libélula, le arranca las alas y la mira a ver qué le sucederá o le atraviesa una pajita para ver cómo vuela con semejante agregado. Extasiado, temiendo siquiera respirar, contempla cómo la araña le chupa la sangre a una mosca que ha atrapado, cómo la pobre víctima lucha y zumba entre sus patas. El niño termina por matar a la víctima y al victimario.

Luego se va a la zanja, escarba, buscando quién sabe qué raíces, les quita la corteza y las come hasta saciarse, las prefiere a las manzanas y a la mermelada que le da su mamá.

Incluso atraviesa el portón: le encantaría irse hasta el bosque de abedules, le parece tan cercano que en cinco minutos llegaría hasta allí, no por el camino, sino en línea recta, atravesando la zanja, el seto y la cañada. Pero tiene miedo: allí, dice, hay duendes, ladrones y terribles fieras.

También querría alejarse hasta el barranco, a tan sólo unas cincuenta sazhenes. El niño ya se había acercado al extremo del jardín... había entrecerrado los ojos como para mirar, como al cráter de un volcán... pero de golpe se le presentan todas las historias y leyendas acerca del barranco. El terror se ha apoderado de él, más muerto que vivo, retrocede a toda velocidad, echa a correr a todo lo que le dan los pies y temblando de miedo se lanza contra la nana y la despierta.

La anciana vuelve del sueño de una sacudida, se acomoda el pañuelo en la cabeza, ocultando debajo de él los mechones de cabello canoso y finge que nunca se había quedado dormida. Mira sospechosamente a Iliusha, luego hacia las ventanas de los señores y, por fin, con dedos temblorosos empieza a hacer chocar una contra la otra las agujas de la labor que habían quedado en su regazo.

Entretanto, el calor había comenzado a ceder. La naturaleza se reanimaba, el sol ya se había movido hacia el bosque.

También en la casa poco a poco se interrumpía el silencio: en algún extremo chirriaba una puerta, se escuchaban pasos en el jardín, alguien estornudaba en el cobertizo.

Poco después un hombre, encorvado por el peso, trajo de la cocina un samovar enorme. Comenzaron a reunirse para el té: uno tenía los pliegues de las sábanas marcadas en la piel del rostro y los ojos lagrimeantes; otro tenía la mejilla y la sien enrojecidas de dormir de un solo lado; un tercero, somnoliento, habla con una voz que no le es propia. Todos resuellan, suspiran, bostezan, se alisan el pelo con la mano y se desperezan, tratando de recomponerse un poco.

El almuerzo y el sueño dieron lugar a una sed insaciable que quema la garganta. Las tazas de té se toman por docenas, pero eso no ayuda: se escuchan los suspiros, gemidos. Recurren al agua de arándanos o de peras, al kvas y algunos incluso a soluciones médicas para aplacar como sea la resequedad en la garganta.

Todos buscaban librarse de la sed como de un castigo divino. Van de un lado a otro, se agobian, como una caravana de viajeros en el desierto árabe, que no encuentra un ojo de agua en ningún lugar.

Y ahí está el niño, junto a su mamita. Mira con atención los rostros extraños que lo rodean, escucha su conversación somnolienta y dispersa. Le causa gracia mirarlos, le resulta curiosa cualquier nadería que dicen.

Oblómov (1859)

Iván Alexándrovich Goncharov (1812-1891). Escritor ruso, proveniente de una

familia de la burguesía de provincias, fue uno de los primeros exponentes de la novela realista. En su Oblómov describe la vida de un hombre que no sale de su cama ni se deja seducir por las bondades de lo social. Oblómov se volvió rápidamente un símbolo de su época.

---

1 Bebida típica rusa producto de la fermentación del centeno o del pan de centeno, con malteada y levadura; puede tener agregado de miel o frutas, más frecuentemente, manzana [N. de T.].

Robert Walser

Un robo delicado

Esto era algo muy nuevo para Simon: ir a prisa por las calles con una canasta o una bolsa de cuero en la mano, comprar carne y verduras, entrar a los locales y a grandes zancadas volver a casa. En la calle veía a la gente ocupada en los negocios más diversos, todos marchaban con alguna intención, y también él mismo. Le pareció que la gente se maravillaba ante su figura. ¿Acaso su paso no correspondía a la canasta llena que iba acarreando tan fácilmente? ¿Eran sus movimientos demasiado libres como para estar determinados por algún cometido, por ese de recadero? Pero eran miradas amigables las que recibía; pues lo veían apresurado y ocupado, y seguramente daba la impresión de ser un hombre que se afanaba en sus deberes. “Qué bonito es”, pensaba Simon, “andar por las calles así, con un deber en la cabeza, y a nuestro lado la gente bullendo alrededor, ser superado por algunos que tienen piernas más largas, y a su vez sobrepasar a otros que van más cansinos, como si tuvieran plomo en los zapatos. Qué bonito es que las prolijas criadas nos miren como su igual, notar cuán aguda es la vista de estos seres tan simples, ver que tendrían ganas de quedarse un momento a nuestro lado, para poder charlar diez minutos. Y cómo corren los perros en la calle, como si fueran tras el viento. Y cuán ocupados están los ancianos, de cuellos y espaldas doblados. Da ganas de ponerse a deambular. Y cuán encantadoras son las mujeres solas; junto a ellas nos está permitido pasar a toda prisa, sin que se den cuenta de nuestra presencia. Qué podrían notar en nosotros. ¡Cuán lindo sería! Pero basta tener uno mismo ojos de observador. ¿Tenemos los sentidos sólo para que sean aguijoneados por otros? ¿O más bien para aguijonearlos nosotros mismos? Los ojos de las mujeres en semejante mañana a la intemperie, cuando miran hacia la lejanía, son algo magnífico. Los ojos que siguen de largo son más bellos que los que se detienen a mirarnos. Es como si perdieran algo al hacerlo. Cuán rápido pensamos y sentimos cuando caminamos así de rápido. ¡Hay que no mirar al cielo! No, mejor sólo sentir que

ahí arriba, sobre la cabeza y sobre las casas algo bello y vasto pende, algo que pende, acaso azul, seguro vaporoso. Uno tiene obligaciones, y eso también es algo que pende, que vuela, que arrastra. Uno lleva algo consigo que debe contar y entregar para poder ser considerado un hombre confiable, y en este momento eso soy, ahora me resulta un verdadero disfrute ser considerado un hombre confiable. ¿La naturaleza? Que se esconda si quiere por un tiempo. Sí, es como si se mantuviera oculta, allá, detrás de las largas filas de edificios. El bosque, ahora ya no me atrae, no debe atraerme. Sea como sea, tiene algo bello pensar que igual todo sigue estando ahí, mientras que volando y ocupado corro a toda prisa por la calle cegadora, no me preocupo por ninguna otra cosa que lo que podría pensar con mi nariz, así de fácil es.” Contó el dinero en el bolsillo de la chaqueta con dedos hábiles sin sacarlo, y volvió a casa.

Ahora había que poner la mesa.

Tuvo que desplegar sobre la mesa un mantel blanco y limpio, con las líneas del planchado hacia arriba, luego colocar los platos, de modo que los bordes no asomasen más allá del borde de la mesa, luego tenedores, cuchillos y cucharas, apoyar las copas y una jarra con agua fresca, las servilletas sobre los platos y el salero. Colocar y poner, apoyar y tocar y acomodar, tocar con suavidad, después más toscamente, tocar los paños con la punta de los dedos y manipular los platos con cuidado, desplegar y corregir, es decir, los cubiertos, y no generar ningún ruido, ser rápido y al mismo tiempo cauteloso, cuidadoso y osado, rígido y terso, tranquilo y sin embargo enérgico, que las copas no suenen entre ellas, y no dejar que los platos entrechoquen, pero no sorprenderse por el sonido o el entrechoque que pueda aparecer, sino considerarlo comprensible, luego avisar a los señores que la mesa está puesta y luego llevar la comida y luego salir por la puerta, para después volver a entrar cuando han llamado a la campanilla, ver cómo se come y sentir alegría en ello, decirse que es más lindo ver cómo comen que comer uno mismo, luego retirar, llevarse la vajilla, meterse un resto de carne asada en la boca haciendo una mueca de contento, como si fuera algo como para hacer una mueca de contento, luego comer uno mismo y darse cuenta de que ahora realmente uno mismo merece comer: todo esto debió hacer Simon. Pero no hubiera debido todo, por ejemplo, no hubiera debido ponerse contento al robar, pero era su primer robo, un robo delicado, y es por esto que tuvo que contentarse; pues le había hecho recordar vivamente su niñez, cuando uno roba alguna cosa del aparador de la comida, y uno se pone contento.

Después de la comida le tocó ayudar a la criada, lavar la vajilla, enjuagarla y

secarla, y la criada se sorprendió al ver cuán diestro era en lo que hacía. ¿Dónde lo había aprendido? “Estuve viviendo en el campo”, dijo Simon, “y en el campo se hacen estas cosas. Allá tengo una hermana que es maestra, y a ella siempre la ayudaba secando los platos.”

“Qué lindo de su parte.”

Los hermanos Tanner (1907)

Robert Walser (1878-1956). Escritor suizo. Tuvo una vida errante entre Alemania y su país natal. Pasó sus últimos veinticinco años en un centro para enfermos mentales. En Berlín escribió sus novelas más famosas: Los hermanos Tanner, Jakob von Gunten y El ayudante. Su melancolía tuvo frutos literarios: Kafka fue uno de sus seguidores.

Macedonio Fernández

Modelo de disculpas para inasistentes a un banquete

(Demostración a Dardo Salguero Hanty)

Solicito se me pida tomar la palabra sin anular mi condición de inasistente que se disculpa apuradamente, pues me toca faltar, decir la disculpa e irme, todo en los cinco minutos reglamentados del estar sin asistir.

Hace algún tiempo en las reuniones (de varios) que teníamos, Eduardo González Lanuza brillaba por sus improvisaciones no sólo de dicciones o invenciones poéticas sino de ingeniosidades humorísticas; sabíamos que tenía un gran libro, casi hecho: Las 60 fórmulas del quedador de bien, y cada vez le requeríamos algunas. Había alguien más conmovido por ellas, quizá, que nosotros: un agente financista que, para decirlo de una vez, se hipnotizó de tal manera con el arte de la Disculpación, que nadie llevó tan alto, de González Lanuza, que instaló un negocio de alquiler de trajes de rigor para faltantes, inasistentes, a cada uno de los cuales acompañaba una foja con veinte de aquellas fórmulas.

Yo vengo en un traje de estos y adopto esta fórmula, buena para el caso de comida a dibujante: “Señor pintor homenajeado: el retrato mío que trazó su mano me da tan completo que aparezco con los diez años que me faltan hoy para cumplir los sesenta y que tenía, es cierto, cuando usted me tomó en brazos para el Dibujo, pero un peluquero no menos completo me los afeitó luego junto con barbas y melena, que eran las que habían cumplido los sesenta. Sería expuestísimo para la seriedad de su reputación que en una ‘exposición’ de sus telas tenga hechos públicos mis sesenta y aquí aparezca con cincuenta. Me dirían ‘Vuélvase a su casa’ (hay que creer que la tengo y, cuando retorno del Centro

con muchos paquetes, me tratan con amabilidad: ahora más, que saben que soy el original de su retrato)".

Y bien: me voy con apenas tiempo de olvidarme el paraguas a la salida...

¿Y ahora? Olvidé mi paraguas y heme aquí, pero vuelvo con un chiste también bueno.

Vuestro banquete, gran dibujante y encantador amigo Salguero, será memorable. ¿Por qué?

Porque si hubo quizá una catástrofe tan completa que hasta los sobrevivientes perecieron, de vuestra fiesta se dirá: fue tanta la concurrencia que hasta los inasistentes estaban.

He dicho.

Papeles de recienvenido y continuación de la nada (1929)

Macedonio Fernández (1874-1952). Poeta argentino, narrador y ensayista metafísico, fue un prolífico autor que poco publicó en vida. Desde la muerte prematura de su esposa, vivió en diversas pensiones, y mucho de lo que escribió se considera perdido. Su más fiel discípulo fue Jorge Luis Borges, que desde temprana edad admiró su humor y su ingenio.

IV. Dieta

Heródoto

Costumbres egipcias

Entre los egipcios mismos, aquellos que viven en las tierras del Egipto cultivado son de todos los hombres los más versados en cuidar la memoria y los más hábiles de los que he interrogado. Esta es habitualmente su forma de vida: se purgan durante tres días seguidos cada mes, persiguiendo la salud con vómitos y lavativas, porque piensan que de los alimentos ingeridos vienen todas las enfermedades de los hombres. A excepción de los libios, no hay otro pueblo más sano que los egipcios; me parece que esto se debe al clima, que no cambia según la estación: en los cambios está el origen de las enfermedades para los hombres, y entre ellos, sobre todo, los cambios de estación.

Los egipcios comen pan, haciendo unas hogazas que llaman “cyllestis” a partir del grano ordinario. Con respecto al vino, lo extraen de la cebada, pues en esas tierras no hay viñedos. Comen el pescado crudo y secado al sol, o preservado en salmuera. Comen, de los pájaros, las codornices y los patos y pájaros pequeños crudos y en sal. Otros animales que tienen similares a los pájaros o a los peces, salvo los que consideran sagrados, los comen asados y hervidos.

En las comidas de los hombres ricos, después de la cena, un hombre trae una imagen de madera de un cadáver en un cajón y da una vuelta con ella, pintada y formada de la manera más exacta, de uno o dos codos de largo. Se la muestra a cada uno de los comensales y les dice: “mirando a este, bebe y disfruta. Porque cuando mueras, serás como él”. Estas son sus costumbres en los banquetes.

Historias, Libro II, § 77-8 (c. 444 a.C.)

Heródoto (484 a.C.-c. 420 a.C.). Logógrafo griego, considerado el primer historiador de Occidente. En sus Historias recogió el trabajo de sus investigaciones y sus viajes por Egipto, el sur de Italia y Babilonia. Fue un cronista del presente y del pasado, y el haber inaugurado este género le valió la admiración de los lectores de muchos siglos, y la condena de algunos otros.

Séneca

Estoicismo

Como he comenzado a contarte la historia de los primeros fervores de mi juventud filosófica, seguidos de las tibiezas de la senectud, puedo confesarte sin enrojecer con qué bello fuego Soción me inflamó por Pitágoras. Explicaba por qué este filósofo, y más tarde Sextio después de él, se había abstenido de la carne de los animales. Sus respectivos motivos diferían, pero cada uno los tenía admirables. Sextio consideraba que existen suficientes alimentos para el hombre sin que tenga que derramar sangre, y que la crueldad se vuelve un hábito en cuanto se hace del desgarramiento de la carne un medio de goce. “Reduzcamos los elementos de la sensualidad”, agregaba, para terminar diciendo que nuestra variedad de platos es tan contraria a la salud como poco propicia para el cuerpo.

En palabras de Pitágoras, un parentesco universal liga a todos los seres, y una transmutación sin fin les hace pasar de una forma a otra. Si hemos de creerle, ningún alma perece ni cesa de actuar, salvo en el breve instante en que asume otra envoltura. Sin comentar aquí en qué lapsos de tiempo ni qué domicilios sucesivos ha habitado, ella vuelve a la forma humana; lo cierto es que Pitágoras ha impreso en los hombres el horror al crimen y al parricidio, puesto que sin saberlo podrían estar amenazando el alma de un padre, y llevando un hierro o un diente sacrílego sobre la carne donde habitaría un miembro de su familia.

Esta exposición, Soción la enriquecía con argumentos propios: “¿No crees”, decía, “que las almas tienen distintos cuerpos para destinaciones sucesivas, y que aquello que llamamos muerte es una transmigración? ¿No crees que en el animal que pace la hierba, o entre aquellos que habitan en las olas o en el bosque, vive lo que fue el alma de un hombre? ¿No crees que nada en este mundo muere, sino que sólo cambia de lugar? ¿Que a ejemplo de los cuerpos celestes y de sus revoluciones señaladas, cada ser que respira tiene sus metamorfosis, cada alma

su círculo por recorrer? ¡Todo esto lo han creído grandes hombres! Suspende pues tu juicio, y mientras tanto, respeta todo lo que tenga vida. Si esta doctrina es verdadera, abstenerse de la carne de los animales será evitar crímenes. Si es falsa, será frugalidad. ¿Qué puedes perder si me crees? No hago más que alejarte de la pitanza de leones y de buitres". Impresionado por estos discursos, me abstuve desde entonces de todo alimento animal; y al año ese régimen se me había vuelto fácil, incluso agradable. Me parecía que mi mente se había vuelto más ágil; y hoy no podría jurar que previamente no lo fuera. ¿Quieres saber cómo lo interrumpí?

La época de mi juventud cayó bajo el principado de Tiberio. Se proscribieron entonces los cultos extranjeros, y entre las pruebas de estas supersticiones se contaba la abstinencia de ciertas carnes. A pedido pues de mi padre, que poco temía ser amonestado, pero a quien no le gustaba la filosofía, retomé mis viejos hábitos, y él no tuvo dificultad en persuadirme para que comenzara a comer mejor.

Cartas morales a Lucilio, CVIII (62)

Séneca (4 a.C.-65). Escritor y político romano, fue nombrado tutor del joven Nerón y durante esos años ejerció la dirección del Imperio; acusado falsamente de conspirar contra el emperador, optó por darse muerte. Escribió sátiras y diálogos de ética, y las famosas Cartas morales a Lucilio, además de numerosos tratados en ciencias naturales.

Giovanni Boccaccio

Corazón de jabalí

La señora, que había oído que el de Cabestany iba a estar esa noche en la cena, y que lo esperaba con un enorme deseo, se asombró mucho al no verlo llegar y le dijo a su marido, el de Rosellón:

–¿Cómo es, señor, que el de Cabestany no ha venido con usted?

A lo que el marido dijo:

–Señora, me ha dicho que no puede venir hasta mañana.

La señora quedó algo contrariada.

El de Rosellón, al desmontar, hizo llamar al cocinero y le dijo:

–Toma este corazón de jabalí y trata de hacer el mejor plato que sepas, y el de más exquisito sabor; y cuando yo esté a la mesa, mándamelo en una fuente de plata.

El cocinero lo tomó y puso toda su habilidad y toda su solicitud, lo troceó y le puso muchas buenas especias, e hizo con esto un guisito muy bueno.

Micer Guillermo de Rosellón, cuando llegó el momento, se sentó a la mesa con su esposa. La comida llegó pero él, que tenía el pensamiento ocupado por la maldad cometida, comió poco. El cocinero le mandó el guisito, que él hizo servir a la señora. Se mostró desganado esa noche, y lo alabó mucho. La señora, que no estaba desganada, comenzó a comerlo y le pareció bueno; y así se lo comió todo. Cuando el caballero vio que la señora se lo había comido todo, dijo:

–Señora, ¿qué le ha parecido ese plato?

La señora respondió:

–Mi señor, en verdad que me ha gustado mucho.

–Por Dios –dijo el caballero– que le creo, y no me asombro si muerto le ha gustado lo que vivo le gustó más que nada.

La señora, al oír esto, quedó algo pensativa; luego dijo:

–¿Cómo? ¿Qué es eso que me ha hecho comer?

El caballero respondió:

–Lo que has comido ha sido verdaderamente el corazón de micer Guillermo de Cabestany, a quien tú, como desleal mujer tanto amabas; y ten por cierto que ha sido el suyo, porque yo con estas manos se lo arranqué del pecho poco antes de venir.

Innecesario preguntar si la señora se afligió al oír esto sobre aquel a quien amaba más que a nada; y después de un rato dijo:

–Has hecho lo propio de un caballero desleal y malvado; porque si yo, sin que él me forzara, lo había hecho dueño de mi amor y te había ultrajado en ello, no él sino yo debía recibir el castigo. Pero Dios no permita que sobre comida tan noble como ha sido la del corazón de un tan valeroso y tan cortés caballero, como fue micer Guillermo de Cabestany, vaya jamás otra comida.

Y se puso en pie, y sin pensarlo más se lanzó por una ventana que había detrás de ella. La ventana estaba muy arriba del suelo, por lo que al caer la señora no sólo murió sino que se destrozó toda. Micer Guillermo, al verlo, se aturdió mucho y le pareció que había obrado mal; y por temor a los lugareños y al conde de Provenza, haciendo ensillar los caballos, se marchó de allí.

Decamerón, Cuarta jornada (1351)

Giovanni Boccaccio (1313-1375). Escritor italiano, gran prosista del primer Renacimiento. Admirador de Petrarca, abandonó la carrera de mercader que su padre había elegido para él. Además de la colección de cuentos del Decamerón, escribió varias obras en latín e impulsó la traducción de los clásicos griegos llegados a Italia a través de Bizancio.

Vida del bienaventurado Heinrich Seuse

De cómo el hermano Heinrich se comportaba en la mesa y se alimentaba

El hermano Heinrich tenía por costumbre tomar el alimento de su cuerpo recogiéndose profundamente en Dios. Antes de sentarse a la mesa, se inclinaba en presencia de la Sabiduría Eterna y le rogaba hasta el fondo de su corazón que tuviese a bien hacerle compañía y compartir sus viandas. “¡Oh, mi muy querido Jesús!”, decía, “es con todo el afecto de mi alma que te hago esta invitación, y que te conjuro para que vengas a sentarte a mi mesa, tú que me alimentas con tanta bondad en la tuya”; y cuando se sentaba, se imaginaba que estaba frente o a un costado de Jesús, y que este huésped divino le concedía una gracia muy particular honrándolo con su presencia. Además, mantenía los ojos de su alma fijos en él sin cesar, y cada tanto bajaba la cabeza como para inclinarse y descansar sobre ese seno atravesado por una lanza debido a nuestros crímenes. Y cada cosa que le servían, alzaba la vista al cielo para ofrecer esta comida a Dios y pedir a la divina Sabiduría que tuviera a bien bendecirla. “Sí”, decía, “tú que tanto me amas, Jesús y Dios mío, comamos juntos, bendice esta comida y compártela conmigo.” Y mientras bebía, presentaba su vaso a Jesucristo rogándole que bebiera también de ese vaso. Lo poco que le era absolutamente necesario para apagar la sed, lo tomaba en cinco veces para honrar las cinco llagas del Redentor, y la última vez estaba dividida en dos tragos, porque del costado de nuestro Señor había corrido agua y sangre.

Durante sus comidas, a cada bocado se entregaba a algunos pensamientos piadosos; pero siempre el primero y el último lo tomaba en unión con la caridad ardiente del Serafín más alto del cielo, y con la participación del corazón más inflamado de la tierra, y suplicaba a Dios que tuviera a bien que su alma quedara impregnada de estos dos amores. Y cuando se enfrentaba con algún plato

desagradable, lo ponía de entrada en el corazón sangrante de Jesús y luego lo comía con valentía.

Le gustaban mucho las frutas y especialmente las manzanas; pero Dios se las concedía muy raramente. Un día que estaba rezando, le pareció ver que alguien le ofrecía una manzana diciendo: “Toma esta manzana, porque tu placer es comer frutas”. “No”, respondió Heinrich, “mi único placer está en la Sabiduría Eterna.” “Hablas en contra de la verdad”, replicó el otro, “porque te gustan mucho las frutas.” Lleno de vergüenza, Heinrich lloró amargamente, y se propuso no tocar ni comer fruta por dos años.

Llegado el tercer año, como había muy poca fruta en esa estación, y no daban ninguna al refectorio, el santo pidió a Dios que le enviara algunas a él y a todos los religiosos; esta gracia le fue concedida; porque al día siguiente por la mañana, se presentó en el convento una persona desconocida que traía al superior una bolsa de plata, que parecía nueva; y dijo que se la daría a condición de que comprara con este dinero fruta para los religiosos, y que con esta fruta proveyese al refectorio abundantemente durante varios días. El hermano Heinrich comió de estas frutas y agradeció a Dios; cortaba las más bellas manzanas en cuatro partes, tres en honor de la muy Santa Trinidad y la cuarta en memoria del amor con que la Santa Virgen daba fruta al Niño Jesús. Y cuando comía o bebía con demasiada complacencia e iba más allá de lo estrictamente necesario, se ponía en presencia de la novia divina, con pesar en el corazón, vergüenza en el rostro, y le pedía perdón comprometiéndose a expiar su falta más tarde, con duras penitencias.

Vida del bienaventurado Heinrich Seuse (siglo XIV)

Heinrich Seuse (c. 1295-1366). Místico alemán, discípulo de Meister Eckhart. Fue predicador, en especial en los conventos dominicos. Escribió un tratado con sus visiones, llamado Librillo de la sabiduría eterna, que encontró gran acogida en su versión en latín. La Vida aquí citada es de origen incierto.

Miguel de Cervantes Saavedra

Para conservar su salud

Cuenta la historia que desde el juzgado llevaron a Sancho Panza a un suntuoso palacio, adonde en una gran sala estaba puesta una real y limpísima mesa; y así como Sancho entró en la sala, sonaron chirimías y salieron cuatro pajes a darle aguamanos, que Sancho recibió con mucha gravedad.

Cesó la música, sentóse Sancho a la cabecera de la mesa, porque no había más de aquel asiento, y no otro servicio en toda ella. Púsose a su lado en pie un personaje, que después mostró ser médico, con una varilla de ballena en la mano. Levantaron una riquísima y blanca toalla con que estaban cubiertas las frutas y mucha diversidad de platos de diversos manjares. Uno que parecía estudiante echó la bendición y un paje puso un babador randado a Sancho; otro que hacía el oficio de maestresala llegó un plato de fruta delante, pero apenas hubo comido un bocado, cuando, el de la varilla tocando con ella en el plato, se le quitaron de delante con grandísima celeridad; pero el maestresala le llegó otro de otro manjar. Iba a probarle Sancho, pero, antes que llegase a él ni le gustase, ya la varilla había tocado en él, y un paje alzádole con tanta presteza como el de la fruta. Visto lo cual por Sancho, quedó suspenso y, mirando a todos, preguntó si se había de comer aquella comida como juego de maesecoral. A lo cual respondió el de la vara:

–No se ha de comer, señor gobernador, sino como es uso y costumbre en las otras ínsulas donde hay gobernadores. Yo, señor, soy médico y estoy asalariado en esta ínsula para serlo de los gobernadores della, y miro por su salud mucho más que por la mía, estudiando de noche y de día y tanteando la complexión del gobernador, para acertar a curarle cuando cayere enfermo; y lo principal que hago es asistir a sus comidas y cenas, y a dejarle comer de lo que me parece que le conviene y a quitarle lo que imagino que le ha de hacer daño y ser nocivo al

estómago; y así mandé quitar el plato de la fruta, por ser demasiadamente húmeda, y el plato del otro manjar también le mandé quitar, por ser demasiadamente caliente y tener muchas especies, que acrecientan la sed, y el que mucho bebe mata y consume el húmedo radical, donde consiste la vida.

–Desa manera, aquel plato de perdices que están allí asadas y, a mi parecer, bien sazonadas no me harán algún daño.

A lo que el médico respondió:

–Esas no comerá el señor gobernador en tanto que yo tuviere vida.

–Pues ¿por qué? –dijo Sancho.

Y el médico respondió:

–Porque nuestro maestro Hipócrates, norte y luz de la medicina, en un aforismo suyo dice: “Omnis saturatio mala, perdicis autem pessima.” Quiere decir: “Toda hartazga es mala, pero la de las perdices malísima”.

–Si eso es así –dijo Sancho–, vea el señor doctor de cuantos manjares hay en esta mesa cuál me hará más provecho y cuál menos daño, y déjeme comer dél sin que me le apalee; porque por vida del gobernador, y así Dios me le deje gozar, que me muero de hambre, y el negarme la comida, aunque le pese al señor doctor y él más me diga, antes será quitarme la vida que aumentármela.

–Vuestra merced tiene razón, señor gobernador –respondió el médico–, y, así, es mi parecer que vuestra merced no coma de aquellos conejos guisados que allí están, porque es manjar peliagudo. De aquella ternera, si no fuera asada y en adobo, aun se pudiera probar, pero no hay para qué.

Y Sancho dijo:

–Aquel platonazo que está más adelante vahando me parece que es olla podrida, que, por la diversidad de cosas que en las tales ollas podridas hay, no podré dejar de topar con alguna que me sea de gusto y de provecho.

–¡Absit! –dijo el médico–. Vaya lejos de nosotros tan mal pensamiento: no hay cosa en el mundo de peor mantenimiento que una olla podrida. Allá las ollas podridas para los canónigos o para los retores de colegios o para las bodas

labradorescas, y déjennos libres las mesas de los gobernadores, donde ha de asistir todo primor y toda atildadura; y la razón es porque siempre y a doquiera y de quienquiera son más estimadas las medicinas simples que las compuestas, porque en las simples no se puede errar, y en las compuestas sí, alterando la cantidad de las cosas de que son compuestas. Mas lo que yo sé que ha de comer el señor gobernador ahora para conservar su salud y corroborarla, es un ciento de cañutillos de suplicaciones y unas tajadicas subtiles de carne de membrillo, que le asienten el estómago y le ayuden a la digestión.

Oyendo esto Sancho, se arrimó sobre el espaldar de la silla y miró de hito en hito al tal médico, y con voz grave le preguntó cómo se llamaba y dónde había estudiado. A lo que él respondió:

–Yo, señor gobernador, me llamo el doctor Pedro Recio de Agüero, y soy natural de un lugar llamado Tirteafuera, que está entre Caracuel y Almodóvar del Campo, a la mano derecha, y tengo el grado de doctor por la universidad de Osuna.

A lo que respondió Sancho, todo encendido en cólera:

–Pues, señor doctor Pedro Recio de Mal Agüero, natural de Tirteafuera, lugar que está a la derecha mano como vamos de Caracuel a Almodóvar del Campo, graduado en Osuna, quitéseme luego delante: si no, voto al sol que tome un garrote y que a garrotazos, comenzando por él, no me ha de quedar médico en toda la ínsula, a lo menos de aquellos que yo entienda que son ignorantes, que a los médicos sabios, prudentes y discretos los pondré sobre mi cabeza y los honraré como a personas divinas. Y vuelvo a decir que se me vaya Pedro Recio de aquí: si no, tomaré esta silla donde estoy sentado y se la estrellaré en la cabeza, y pídanmelo en residencia, que yo me descargaré con decir que hice servicio a Dios en matar a un mal médico, verdugo de la república. Y denme de comer o, si no, tómense su gobierno, que oficio que no da de comer a su dueño no vale dos habas.

Alborotóse el doctor viendo tan colérico al gobernador y quiso hacer tirteafuera de la sala, sino que en aquel instante sonó una corneta de posta en la calle, y, asomándose el maestresala a la ventana, volvió diciendo:

–Correo viene del duque mi señor: algún despacho debe de traer de importancia.

Segunda parte del ingenioso caballero don Quijote de la Mancha, capítulo XLVII (1615)

Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616). Poeta y novelista español, junto con su contemporáneo Shakespeare es considerado fundador de la literatura moderna. Peleó en la batalla de Lepanto, fue apresado en Argel; para sobrevivir, se dedicó al oficio de recaudador. Además del Quijote, escribió obras de teatro, la novela pastoril La Galatea y sus famosas Novelas ejemplares.

Voltaire

Preguntas sobre la cuaresma

Los primeros a los que se les ocurrió ayunar, ¿se sometieron a este régimen por orden del médico tras haber tenido indigestiones?

¿La falta de apetito que se siente cuando se está triste fue el origen de los días de ayuno prescritos en las religiones tristes?

¿Los judíos tomaron la costumbre de ayunar de los egipcios, de los que imitaron todos los ritos, hasta la flagelación y el chivo emisario?

¿Por qué Jesús ayunó cuarenta días en el desierto a donde fue llevado por el diablo, por el Knathbull? San Mateo señala que después de esa cuaresma tuvo hambre; por lo tanto no tuvo hambre durante esa cuaresma.

¿Por qué en los días de abstinencia la Iglesia romana considera un crimen comer animales terrestres y una buena obra hacerse servir lenguados y salmones? El papista rico que haya tenido sobre su mesa quinientos francos en pescado será salvado, y el pobre muerto de hambre que haya comido un tocino salado de cuatro céntimos ¡será condenado!

¿Por qué hay que pedir permiso al obispo para comer huevos? Si un rey ordenase a su pueblo nunca comer huevos, ¿no pasaría por el más ridículo de los tiranos? ¿Qué extraña aversión tienen los obispos por las tortillas?

¿Se puede creer que entre los papistas haya habido tribunales lo bastante imbéciles, lo bastante cobardes, lo bastante bárbaros como para condenar a muerte a pobres ciudadanos que no habían cometido otro crimen que comer caballo durante la cuaresma? El hecho no es sino demasiado cierto: tengo en mis

manos una condena de esta clase. Lo extraño de todo esto es que los jueces que dictaron semejantes sentencias se creían superiores a los iroqueses.

¡Sacerdotes idiotas y crueles! ¿A quién ordenan ustedes la cuaresma? ¿A los ricos? Ellos se cuidan muy bien de observarla. ¿A los pobres? Hacen cuaresma todo el año. El desgraciado agricultor casi nunca come carne y no tiene para comprar pescado. Dementes como son, ¿cuándo corregirán sus leyes absurdas?

Diccionario filosófico (1764)

Voltaire (1694-1778). Satírico, poeta, filósofo y dramaturgo francés, fue uno de los iniciadores del Iluminismo. Después de su paso por la Bastilla, se exilió en Inglaterra, fue poeta de Versailles y consejero de Federico de Prusia. Su Diccionario filosófico es buena muestra de su agudeza y humor. El Cándido es un modelo del cuento filosófico.

Cristóbal Colón

Los nuevos alimentos

Luego, en amaneciendo, entró el Almirante en la barca y salió a tierra a caçar de las aves qu'el día antes avía visto. Después de buelto, vino a él Martín Alonso Pinçon con dos pedaços de canela, y dixo que un portugués que tenía en su navío avía visto a un indio que traía dos manojos d'ella grandes, pero que no se la osó resgatar por la pena qu'el Almirante tenía puesta que nadie resgatase. Dezía más, que aquel indio traía unas cosas bermejas como nuezes. El contramaestre de la Pinta dixo que avía hallado árboles de canela. Fue el Almirante luego allá y halló que no eran. Mostró el Almirante a unos indios de allí canela y pimienta, parez que de la que llevava de Castilla para muestra, y cognosciéronla, diz que, y dixeron por señas que cerca de allí avía mucho de aquello al camino del Sueste. Mostróles oro y perlas y respondieron ciertos viejos que en un lugar que llamaron Bohío avía infinito y que lo traían al cuello y a las orejas y a los braços y a las piernas, y también perlas. Entendió más, que dezían que avía naos grandes y mercaderías, y todo esto era al Sueste. Entendió también que lexos de allí avía hombres de un ojo y otros con hoçicos de perros que comían los hombres, y que en tomando uno lo degollavan y le bevían la sangre y le cortavan su natura. Determinó de bolver a la nao el Almirante a esperar los dos hombres que avía enbiado, para determinar de partirse a buscar aquellas tierras, si no truxesen aquellos alguna buena nueva de lo que deseavan. Dize más el Almirante: "Esta gente es muy mansa y muy temerosa, desnuda como dicho tengo, sin armas y sin ley. Estas tierras son muy fértiles. Ellos las tienen llenas de mames que son como çanahorias, que tienen sabor de castañas, y tienen faxones y favas muy diversas de las nuestras, y mucho algodón, el cual no siembran, y nace por los montes árboles grandes, y creo que en todo tiempo lo aya para coger, porque vi lo cogujos abiertos y otros que se abrían y flores, todo en un árbol, y otras mil maneras de frutas que me no es possible escrevir, y todo deve ser cosa provechosa". Todo eso dize el Almirante.

Primer Viaje, domingo 4 de noviembre de 1492.

Cristóbal Colón (c. 1451-1506). Navegante genovés, dejó relaciones de sus cuatro viajes aunque no se han conservado ninguno de los originales sino las copias efectuadas por Bartolomé de las Casas del primero y el tercero, en tanto que los otros dos se han reconstruido gracias a otras relaciones sincrónicas y un informe de Colón a los Reyes Católicos. Se destaca en todos ellos la obsesión por encontrar oro.

Samuel Johnson

Definición

Avena: grano que en Inglaterra generalmente se da a los caballos, pero que en Escocia alimenta a la gente.

Diccionario de la lengua inglesa (1755)

Samuel Johnson (1709-1784). Lexicógrafo, crítico, hombre de letras inglés, fue maestro y trabajó durante años para diversas publicaciones periódicas. Además de la famosa Vidas de los poetas ingleses, escribió poesía, el aquí citado Diccionario de la lengua inglesa, y la novela Rasselas, que le sirvió para pagar el funeral de su madre. Su figura es inseparable de la que su biógrafo Boswell forjó en la Vida de Samuel Johnson.

Jonathan Swift

La comida de los Houyhnhnms

Tras andar unas tres millas llegamos a una especie de construcción alargada, hecha de maderos clavados en el suelo y entrelazados con junco; el tejado era bajo y estaba cubierto de paja. Empecé a sentirme algo más aliviado y saqué unas baratijas de las que los viajeros suelen llevar como regalo para los indios salvajes de América y otras partes, con la esperanza de que estimularan a la gente de la casa a recibirme con amabilidad. El caballo me hizo una señal para que entrara primero; era una habitación grande con suelo liso de arcilla y un pesebre con comederos que se extendía a lo largo de uno de los lados. Había tres petizas y dos yeguas, pero no comiendo, y de ellas algunas estaban sentadas sobre las ancas, cosa que me produjo gran asombro; pero más me asombró ver que el resto se ocupaba en tareas domésticas. Las últimas no parecían más que ganado normal; sin embargo esto venía a confirmar mi primer pensamiento de que un pueblo capaz de civilizar de tal modo a animales irracionales necesariamente tenía que aventajar en sabiduría a todas las naciones del mundo. El rucio entró inmediatamente después, impidiendo de este modo cualquier daño que las otras hubieran podido causarme. Les dirigió varios relinchos con gesto autoritario, y las otras le contestaron.

Detrás de este ambiente había otros tres que cubrían el largo de la casa, y a los que se llegaba por tres puertas, una frente a otra, como si fuera una galería. Atravesamos la segunda habitación para dirigirnos a la tercera: aquí el rucio entró primero, haciéndome señas para que esperara. Aguardé en la segunda habitación y preparé mis regalos para el dueño y la dueña de casa: dos cuchillos, tres brazaletes de perlas falsas, un espejito y un collar de abalorios. El caballo relinchó tres o cuatro veces y esperé que se oyera alguna respuesta de voz humana, pero sólo escuché réplicas en el mismo idioma, y una o dos de ellas un poco más chillonas que las suyas. Se me ocurrió que aquella casa debía

pertenecer a alguna persona de mucha importancia allí, si tanta ceremonia había antes de que pudiera obtener permiso para entrar. Pero que a un hombre notable lo sirvieran sólo caballos iba más allá de mi capacidad de comprensión. Temí que el cerebro se me hubiera trastocado por los padecimientos y las calamidades; di una sacudida para despabilarme, y miré alrededor en la habitación donde me habían dejado solo; estaba amueblada como la primera, aunque de manera más elegante. Me restregué los ojos una y otra vez, pero seguía viendo los mismos objetos. Confiando que soñaba, me pellizqué en los brazos y costados para despertar. Así llegué a la conclusión categórica de que todas estas visiones no eran sino magia y necromancia. Pero no me dio tiempo a proseguir estas meditaciones, pues el rucio se acercó a la puerta y me hizo gesto de que lo siguiera a la tercera habitación, donde vi una linda yegua junto a un potro y una potra, sentados sobre las ancas en esteras de paja hechas no sin arte, y perfectamente limpias y bien cuidadas.

Al rato de entrar yo, se levantó la yegua de la estera y, acercándose a mí, me echó una ojeada de lo más despreciativa; luego se volvió al caballo y oí que repetían una y otra vez la palabra yahoo, cuyo significado no podía entonces comprender aunque fue la primera que aprendí a pronunciar; pero pronto, para mi infinita vergüenza, estuve mejor informado, pues, haciéndome señas con la cabeza y repitiendo la palabra hhuun, hhuun como lo hiciera en el camino, y que yo interpretaba como que fuera a su lado, el caballo me condujo a una especie de patio donde, a cierta distancia de la casa, había otro edificio. Allí entramos y allí vi tres de las odiosas criaturas que primero encontré al desembarcar, que comían raíces y carne de unos animales que luego supe eran asnos y perros, y alguna que otra vez vacas muertas por accidente o enfermedad. Todas estaban amarradas por el cuello con fuertes mimbres asegurados a una viga, y la comida la sostenían entre las garras delanteras y la desgarraban con los dientes.

El caballo-amo ordenó a un asturión alazán, criado suyo, que soltara al mayor de aquellos animales y lo sacara al patio. Nos pusieron juntos al bruto y a mí y nos compararon la expresión detenidamente, tanto el amo como el criado, quienes después de esto repitieron varias veces la palabra yahoo. Mi horror y asombro no son para ser descritos cuando noté que este abominable animal tenía una perfecta figura humana; cierto que la cara la tenía plana y ancha, la nariz aplastada, gruesos los labios y la boca grande, mas estas diferencias las tienen en común todos los pueblos salvajes, en quienes los rasgos del rostro se deforman porque los nativos permiten que sus niños se arrastren por el suelo, o porque los llevan a cuestas con la carita apretada contra la espalda de la madre. Las patas delanteras

del yahoo se distinguían de mis manos nada más que en la longitud de las uñas, la aspereza y lo oscuro de las palmas y la pelambre del dorso. Igual era el parecido entre nuestros pies, con las mismas diferencias, que yo conocía bien, y no así los caballos, a causa de mis zapatos y medias; iguales en cada parte del cuerpo excepto en lo peludo y el color, que ya he descrito.

El gran problema que parecía preocupar a los dos caballos era ver que el resto de mi cuerpo era tan distinto del de un yahoo, algo que debía yo a mis ropas, de las cuales ellos no tenían idea; el asturión alazán me ofreció una raíz tomándola (en la forma que acostumbran, como describiré en su lugar) entre el casco y el trabadero; la tomé en la mano y, tras olfatearla, se la devolví con tanta educación como pude. Sacó del antro del yahoo un trozo de carne de asno, pero el olor era tan repugnante que me aparté de él asqueado; lo tiró entonces al yahoo, que se lo devoró con avidez. Me ofreció luego un manojito de heno y las cernejas de una mano llenas de avena, pero moví la cabeza indicando que ni uno ni otra eran mi alimento. Y verdaderamente fue entonces cuando descubrí que tendría que morir de hambre si no conseguía llegar a alguien de mi especie, pues en lo tocante a aquellos inmundos yahoos, aunque en aquella época pocos me ganaban en amor a la humanidad, confieso que nunca vi ningún ser capaz de sentir, que fuera tan detestable por todos los conceptos; y cuando más me acerqué a ellos, más odiosos me parecieron mientras permanecí en aquel país. Esto lo notó el caballo-amo por mi conducta, así que mandó al yahoo de vuelta al tabuco. Se llevó luego la pezuña delantera a la boca, cosa que me sorprendió mucho, aunque lo hizo con desenvoltura y con un gesto que parecía completamente natural, e hizo otras señas como para enterarse de qué era lo que yo quería comer, pero no pude devolverle respuesta que pudiera entender, y aunque me hubiera entendido, yo no veía cómo podía concebir el procedimiento que me permitiera encontrar alimentos. En esto estábamos cuando vi pasar una vaca, así que apunté hacia ella y expresé mi deseo de que me dejara ordeñarla. Esto surtió su efecto, pues me condujo de vuelta a la casa y ordenó a una yegua sirvienta que abriera una habitación, donde había almacenada en manera muy ordenada y limpia una gran cantidad de leche en recipientes de barro y de madera. Me dio ella una escudilla enorme llena, de la que bebí con buenas ganas, y quedé como nuevo.

Alrededor del mediodía vi que se acercaba a la casa una especie de vehículo tirado por cuatro yahoos como si fuera un trineo. Iba en él un viejo corcel que parecía principal; se apeó con las patas traseras primero, por una lesión que tenía en la mano izquierda a cuenta de un accidente. Venía a comer con nuestro caballo, que lo recibió con mucha cortesía. Comieron en la mejor habitación y

tomaron de segundo plato avena cocida con leche, que el caballo viejo comió caliente, pero fría los demás. Los pesebres estaban instalados en círculo en el medio de la habitación, y separados en varios compartimentos, alrededor de los cuales se sentaban sobre las ancas en esterillas redondas. Había en el medio un comedero grande con ángulos que correspondían a cada compartimento del pesebre. Así cada caballo y yegua comían su propio heno y mezcla de avena y leche, con gran decoro y propiedad. La conducta del potro y de la potra parecía muy modesta, y la del amo y el ama alegre y atenta hacia su invitado. El rucio me ordenó que me mantuviera de pie a su lado, y mucho tuvieron para decir él y su amigo sobre mí, según noté por las continuas miradas que me dirigía el forastero y por la frecuencia con que repetían la palabra yahoo.

Por casualidad llevaba los guantes puestos, y como lo notara el amo rucio, se quedó como perplejo dando muestras de admiración por lo que había hecho con las patas delanteras; tres o cuatro veces las señaló con el casco como queriendo decir que las volviera a su forma original, lo que hice quitándome los guantes y guardándolos en el bolsillo. Esto fue causa de más conversación y noté que la compañía se sentía complacida con mi conducta, de lo cual pronto vi los buenos resultados. Me ordenaron decir las pocas palabras que sabía y durante la comida el amo me enseñó a decir avena, leche, fuego, agua, y otras cosas que pude pronunciar de corrido siguiéndolo a él, pues desde mis años jóvenes tuve siempre gran facilidad para aprender lenguas.

Cuando terminó la comida el caballo-amo me llevó aparte y por señas y palabras me hizo entender su preocupación de que no comiera nada. En su lengua avena se dice hlunnh. Pronuncié esta palabra dos o tres veces, ya que pese a haberla rechazado al principio, después de pensarlo bien consideré que podría hacer con ella una especie de pan, que con leche sería suficiente para mantenerme vivo hasta que me fuese posible escapar a algún otro país donde hubiera criaturas de mi propia especie. El caballo ordenó enseguida a una yegua-sirvienta blanca de su familia que me llevara una buena parva de avena en una suerte de bandeja de madera. La calenté como pude al fuego y la restregué hasta que se desprendió la cascarilla, que conseguí aventar, dejando solo el grano; la molí quebrándola entre dos piedras y a continuación le eché agua hasta hacer una pasta o torta, que tosté al fuego y me comí caliente con leche. Al principio resultaba un menú muy insípido, aunque es muy corriente en muchos lugares de Europa, pero con el tiempo fue haciéndose más llevadero; y como muchas veces en la vida me hubiera visto forzado a comer mal, no era este el primer experimento que hacía sobre lo fácil que se satisface la naturaleza. Y debo hacer constar que nunca sufrí

ni una hora de enfermedad mientras estuve en esa isla. Es verdad que alguna vez me las arreglé para atrapar un conejo o pájaro con lazos hechos de pelo de yahoo, y a menudo recogía hierbas salutíferas que cocía o comía en ensalada con aquel pan mío, y de tanto en tanto, como extraordinario, hacía un poco de manteca y bebía el suero. Al principio extrañaba la sal, pero la costumbre pronto me acomodó a la falta de ella, y estoy convencido de que su uso frecuente entre nosotros es consecuencia del lujo, y se introdujo originalmente sólo para incitar a beber, salvo cuando es necesaria para conservar carne en viajes largos o en lugares muy alejados de los grandes mercados. Pues no se observa que ningún animal sea aficionado a ella excepto el hombre; y en cuanto a mí, tras abandonar aquel país, tuvo que pasar mucho tiempo para que pudiera aguantar su sabor en cualquier cosa que comía.

Con esto he dicho suficiente sobre el tema de mi régimen alimenticio, del que otros viajeros llenan sus libros, como si a los lectores les importara personalmente si comimos bien o mal. Sin embargo, era necesario mencionar esta cuestión, no fuera a pensar la gente que me fue imposible encontrar de qué mantenerme durante tres años en tal país y entre tales habitantes.

“Viaje al país de los Houyhnhnms”, en Viajes de Gulliver,

cuarta parte, capítulo II (1726)

Jonathan Swift (1667-1745). Ensayista y poeta irlandés, fue consejero y capellán de la catedral de San Patricio. Escribió narraciones satíricas y panfletos políticos en Inglaterra, pero con la muerte de la reina Ana volvió a Irlanda. Allí compuso la misántropa Viajes de Gulliver, único escrito con el que ganó algún dinero en su vida, así como Una modesta proposición.

Friedrich Nietzsche

El intelecto carnívoro

Basilea, 28 de septiembre de 1869

(del 7 al 17 de octubre estaré en Naumburg)

Mi querido amigo:

Escucharás ahora cuáles fueron los efectos de tu última carta: tampoco yo pertenezco, desde que la recibí, a los “sarcófagos” [del griego, comedores de carne]. Me vino a la memoria que una vez, en Leipzig, hice un tímido intento, después de haber leído a Shelley, de exponerte la paradoja del vegetarianismo con sus consecuencias: fue en un sitio poco propicio, en lo de “Mahn”, mientras teníamos ante nosotros las consabidas costillas de cerdo con el revuelto de verduras. Disculpa el detalle vulgar del recuerdo, que a mí también me sorprende: pero el contraste entre tu naturaleza y la visión del mundo del vegetarianismo me pareció en aquel entonces tan fuerte que hasta se me grabaron esos detalles.

Y después de esta confesión, aquí va otra más: sigo estando convencido de que todo eso es un capricho, y uno bastante dudoso. Pero no sé si, en este momento, tengo a mano todas las razones que se me fueron ocurriendo en contra. Como ha ocurrido más de una vez últimamente, he vuelto a pasar un par de días con una persona que durante años ejerció esta misma abstinencia y que bien puede hablar del tema: me refiero a Richard Wagner. Él me ha expuesto, no sin la participación más fogosa de su ánimo y con las más fuertes arengas, todas las absurdidades de esa teoría y práctica. Lo más importante para mí es que, en este

punto, vuelve a ponerse en evidencia ese optimismo que aparece una y otra vez en las formas más sorprendentes y diversas, ya sea como socialismo, o como cremación (negativa al entierro), o como doctrina del vegetarianismo: es como si al dejar de lado un fenómeno pecaminoso e innatural, se restablecieran la felicidad y la armonía. Pero nuestra sublime filosofía nos enseña que en cualquier lugar donde pongamos el ojo, siempre encontramos la ruina absoluta, el puro deseo de vivir, y que para eso todas las curas paliativas son absurdas.

Es cierto que el respeto a los animales es una actitud que adorna la nobleza del hombre: pero la diosa naturaleza nos impuso con su instinto monstruoso, tan cruel y tan deshonesta como es, esa cosa espantosa a los pueblos de estas latitudes: la dieta carnívora. Pero en las regiones más templadas, donde los monos viven de los vegetales, también los hombres, siguiendo los mismos monstruosos instintos, se contentan con eso. Entre nosotros, en el caso de los hombres especialmente fuertes y de gran actividad física, es posible un vegetarianismo puro, si bien sólo a través de una rebelión contra la naturaleza, que a su vez habrá de vengarse a su manera, tal como Wagner lo experimentó personalmente y de la forma más intensa. Uno de sus amigos terminó siendo víctima de tal experimento, y él mismo cree que no seguiría vivo si hubiera continuado con ese tipo de alimentación. La regla que da la experiencia en estas cuestiones es: las naturalezas productivas en lo intelectual e intensas en el ánimo deben comer carne. El otro tipo de vida quedará para los panaderos y los campesinos, que no son más que máquinas de digerir.

El otro aspecto es igual de importante: resulta increíble cuánta fuerza y cuánta energía espiritual exige una forma de vida tan anómala, puesto que requiere mantener varios frentes de lucha distintos, donde estas energías quedan consumidas. Será mejor que aquel que, a fuerza de coraje, pretenda defender con sus acciones alguna causa inaudita, se ocupe también de que esta causa sea algo digno y grande, y no una teoría donde se trata simplemente del alimento de la materia. Es posible que a algunos les sea propicio un martirio semejante; yo no quisiera contarme entre ellos mientras en el plano intelectual tengamos alguna bandera que levantar. Pero me doy cuenta de que en tu naturaleza, muy querido amigo, hay algo heroico que quiere crearse un mundo lleno de luchas y esfuerzos; pero temo que algunos necios quieran abusar de esta noble tendencia tuya, tratando de atribuirle un principio como el del vegetarianismo. Considero fabricaciones mentirosas y tristemente célebres esas producciones literarias tan extendidas, dictadas por un fanatismo tonto, aunque sincero. Luchemos, sí, pero si es posible no contra molinos de viento. Pensemos en las luchas y el ascetismo

de hombres verdaderamente grandes, ¡pensemos en Schopenhauer, en Schiller, en Wagner!

Respóndeme, estimado amigo,

F. N.

“Al barón Von Gersdorff”, en Correspondencia: abril 1869-diciembre 1874, vol. II.

Friedrich Nietzsche (1844-1900). Filósofo, filólogo y poeta alemán, gran denostador del cristianismo, su obra inauguró una época posplatónica. Su amistad con Richard Wagner y la admiración por Schopenhauer y por la cultura griega marcaron su espíritu. Sus libros, entre ellos Más allá del bien y del mal y Así habló Zaratustra, tuvieron enorme influencia en el siglo XX.

Herman Melville

El árbol de pan

Todos los habitantes del valle me trataban con gran amabilidad, pero en cuanto a la casa de Marheyo, con quienes estaba ahora domiciliado permanentemente, nada podía superar sus esfuerzos para contribuir a que me sintiera cómodo. Prestaban la más infatigable atención a la satisfacción de mi paladar. Continuamente me invitaban a compartir sus alimentos, y cuando, después de haber comido con ganas, rehusaba los manjares que seguían ofreciéndome, parecían pensar que mi apetito necesitaba algún estímulo picante para excitar su actividad.

En virtud de esta idea, el viejo Marheyo se apresuraba a la orilla del mar al romper el día, con intención de reunir diversas especies de algas raras, algunas de las cuales son consideradas un raro lujo entre esa gente. Tras un día entero ocupado en esto, volvía al anochecer con varios cocos llenos de diferentes clases de algas. Al prepararlas, manifestaba toda la ostentación de un cocinero profesional, si bien el principal misterio del asunto parecía consistir en verter agua en cantidades juiciosas sobre los viscosos contenidos de sus cocos.

La primera vez que presentó a mi atención crítica una de esas ensaladas salinas, pensé, naturalmente, que cualquier cosa reunida con tal esfuerzo debía poseer méritos peculiares, pero un bocado resultó dosis suficiente, y grande fue la consternación del viejo guerrero ante la rapidez con que devolví su epicúreo manjar.

¡Cuán cierto es que la rareza de cualquier artículo determinado realza sorprendentemente su valor! En algunas partes del valle –no sé dónde, pero probablemente en vecindad con el mar– las muchachas tenían a veces la costumbre de procurarse pequeñas cantidades de sal; el contenido de un dedal,

poco más o menos, era el resultado de los esfuerzos conjuntos de cinco o seis de ellas, ocupadas durante la mayor parte del día. Esa preciosa mercancía la llevaban a la casa envuelta en múltiples pliegues de hojas, y como especial signo de la estimación que me tenían, extendían en el suelo una inmensa hoja, y dejando caer en ella unas pocas partículas menudas de sal, una a una, me invitaban a probarla.

Por el extravagante valor dado al artículo, estoy seguro de que con un celemín de sal común de Liverpool se podría haber adquirido todas las tierras de Taipi. Con una pizca de sal en una mano, y un cuarto de fruto del árbol del pan en la otra, el mayor cacique del valle se habría reído de todos los lujos de una mesa parisina.

La fama del árbol del pan, y el lugar importante que ocupa en un menú de Taipi me induce a dar, con cierta extensión, una descripción general de este árbol, y de las diversas maneras en que se prepara el fruto.

El árbol del pan, en su gloriosa plenitud, es un objeto grandioso y elevado, que aporta en un paisaje de las Marquesas la misma característica que el patriarcal olmo en el escenario de Nueva Inglaterra. Se parece no poco a este árbol en altura, en la amplia extensión de sus robustas ramas, y en su aspecto venerable e imponente.

Las hojas del árbol del pan son de gran tamaño, y sus bordes están cortados y ondulados tan fantásticamente como los del cuello de encaje de una señora. Como anualmente tienden a marchitarse, casi rivalizan, en la brillante variedad de sus matices gradualmente cambiantes, con los matices difuminados del delfín moribundo. Los colores otoñales de nuestros bosques americanos, gloriosos como son, se hunden en la nada en comparación con este árbol.

La hoja, en una determinada fase en que casi todos los colores del prisma se mezclan en su superficie, a menudo es convertida por los indígenas en un soberbio y sorprendente tocado de cabeza. La fibra principal que la atraviesa a lo largo se parte y se abre convenientemente, y apartando los elásticos costados de la apertura, se mete la cabeza por el medio, con la hoja caída hacia un lado, su mitad delantera levantada con desenvoltura hacia arriba, y la parte restante extendida lateralmente detrás de las orejas.

El fruto se parece algo, en tamaño y aspecto general, a uno de nuestros melones cidra de tamaño normal; pero, a diferencia de estos, no tiene líneas de sección

trazadas a lo largo del exterior. La superficie está toda ella punteada de pequeñas prominencias cónicas, de aspecto no muy distinto al claveteado en una antigua puerta de iglesia. La corteza tiene quizás un octavo de pulgada de espesor; y, desprovisto de ella, en la época de su mayor perfección, el fruto presenta un hermoso globo de pulpa blanca, que puede comerse por entero, con la excepción de un pequeño corazón, que se quita fácilmente.

Sin embargo, no se usa el fruto del árbol del pan, e incluso se considera por completo inadecuado para comer, hasta que no se lo somete, de un modo o de otro, a la acción del fuego.

El modo más sencillo para realizar esta operación, y a mi juicio el mejor, consiste en poner unos cuantos frutos recién arrancados, en una fase determinada de verdor, entre las brasas de una hoguera, del mismo modo que se asa una papa. Al cabo de diez o quince minutos, la corteza verde se tuesta y se agrieta, mostrando por las fisuras su interior blanco leche. Apenas se enfría la corteza se desprende, y entonces se obtiene la suave pulpa redonda en su estado más puro y delicioso. Comiéndola así, tiene un aroma suave y placentero.

A veces, después de asar el fruto en el fuego, los indígenas lo sacan rápidamente de las brasas, y dejando que se desprenda de la corteza abierta en una vasija de agua fría, revuelven la mezcla, que llaman bo-a-sho. Nunca pude soportar esta composición, y de hecho su preparación no está muy en boga entre los taipis más refinados.

Hay, sin embargo, una forma en que se sirve a veces el fruto, y que lo hace plato digno de un rey. Tan pronto como se saca del fuego, se le quita lo exterior, se le saca el corazón, y lo que queda se pone en una especie de mortero poco profundo de piedra, machacándolo fuertemente con una mano del mismo material. Mientras una persona hace esta operación, otra toma un coco maduro, y rompiéndolo por la mitad, lo que ellos saben hacer también muy hábilmente, ralla la jugosa pulpa en partículas finas. Esto se hace por medio de un pedazo de caparazón de madreperla, atado fuertemente al extremo de un pesado palo, y con su lado recto cuidadosamente dentado como una sierra. Este palo es a veces una rama de árbol con grotescas formas y tres o cuatro ramas que le salen retorcidas de su cuerpo, como patas deformes que lo sostienen a tres o cuatro pies del suelo.

El indígena, poniendo primero una calabaza debajo de la nariz, por así decir, de

su curioso corcel de palo, a fin de recibir los fragmentos rallados al caer, se sube a horcajadas de él como si fuera un caballo de juguete, y al hacer girar el interior de uno de sus hemisferios de coco en torno a los agudos dientes de la concha de madreperla, la pura y blanca carne cae en níveas lluvias dentro del receptáculo provisto. Obtenida una cantidad suficiente para su propósito, la pone en una bolsa hecha de la sustancia fibrosa como una red que está pegada a todos los cocoteros, y apretándola dentro del fruto del árbol del pan –que, ahora, suficientemente machado, se ha puesto en un cuenco de madera–, extrae una espesa leche cremosa. El delicioso líquido pronto burbujea en torno al fruto, y lo deja por fin asomando a ras de su superficie.

Este preparado se llama koku, y es realmente delicioso. El caballo de madera, y el mortero con su mano, fueron muy requeridos durante el tiempo que permanecí en casa de Marheyo, y Kory-Kory tuvo ocasión frecuente de mostrar su habilidad en su uso.

Pero los grandes artículos básicos de alimentación en que convierten los indígenas el fruto del árbol del pan, se conocen por los respectivos nombres de amar y poi-poi.

En ciertas épocas del año, cuando el fruto de cientos de bosquecillos del valle ha alcanzado la madurez y cuelga de cada rama en doradas esferas, los isleños se reúnen en grupos de cosecha, y almacenan la abundancia que los rodea. Los árboles son despojados de sus cargas oscilantes, que fácilmente liberadas de su corteza y corazón se reúnen en amplias vasijas de madera, donde el pulposo fruto es tratado pronto por una mano de mortero de piedra, vigorosamente aplicada, convirtiéndose en una masa fundida de consistencia pastosa, que los indígenas llaman tutao. Esta se divide luego en partes separadas, que tras arreglarse en robustos paquetes, y de envolverse en sucesivas capas de hojas, y de atarse con correas de corteza, se almacenan en grandes receptáculos excavados en la tierra, de donde se sacan según lo requiera la ocasión.

El tutao permanece en esta forma a veces durante años, e incluso se considera que mejora con la edad. Sin embargo, antes de estar dispuesto para ser comido, ha de someterse a un proceso adicional. Se ahueca en el suelo un horno primitivo, y cubriendo el fondo con una capa ligera de piedras, se enciende un gran fuego en él. Apenas se alcanza el grado necesario de calor, se sacan las ascuas, y cubriendo la superficie de las piedras con espesas capas de hojas, se pone sobre ellas uno de los paquetes grandes de tutao, que se recubre con otra

capa de hojas. Luego se echa rápidamente un montón de tierra sobre todo ello, formando una pequeña colina.

El tutao así cocido se llama amar: la acción del horno lo convierte en una sustancia como pastel de color de ámbar, un poco agria, pero nada desagradable al gusto.

Por otro proceso final, el amar se convierte en poi-poi. Esta transición se realiza rápidamente. Se pone el amar en una vasija y se mezcla con agua hasta que alcanza una consistencia como de flan, y entonces, sin más preparación, está listo para el uso. Esa es la forma en que suele consumirse el tutao.

Si el fruto del árbol del pan no pudiera ser conservado así durante algún tiempo, los indígenas quizá se morirían de hambre, pues debido a alguna causa desconocida, de vez en cuando los árboles dejan de dar fruto, y en tales ocasiones los isleños dependen sobre todo de las reservas que han podido almacenar.

Este solemne árbol, que raramente se encuentra en las islas Sandwich, y allí sólo en una cualidad muy inferior, y que en Tahití no abunda al punto de hacer de su fruto el principal artículo de alimentación, alcanza su mayor excelencia en el adecuado clima del archipiélago de las Marquesas, donde crece hasta un tamaño enorme y prospera en la mayor abundancia.

Taipi: un atisbo de la vida polinesia (1846)

Herman Melville (1819-1891). Escritor norteamericano, fue navegante y aventurero. Después de escribir sobre varias experiencias exóticas en sus viajes y a partir de la amistad con Hawthorne, entró en una etapa más ambiciosa cuyo resultado fue, entre otros libros, la imponente Moby Dick, considerada por algunos la mayor obra de la literatura norteamericana.

Esteban Echeverría

Apología del matambre

Un extranjero que, ignorando absolutamente el castellano, oyese por primera vez pronunciar, con el énfasis que inspira el hambre, a un gaucho que va ayuno y de camino, la palabra matambre, diría para sí muy satisfecho de haber acertado: Este será el nombre de alguna persona ilustre, o cuando menos el de algún rico hacendado. Otro que presumiese saberlo, pero no atinase con la exacta significación que unidos tienen los vocablos mata y hambre, al oírlos salir rotundos de un gaznate hambriento, creería sin duda que tan sonoro y expresivo nombre era de algún ladrón o asesino famoso. Pero nosotros, acostumbrados desde niños a verlo andar de boca en boca, a chuparlo cuando de teta, a saborearlo cuando más grandes, a desmenuzarlos y tragarlo cuando adultos, sabemos quién es, cuáles son sus nutritivas virtudes y el brillante papel que en nuestras mesas representa.

No es por cierto el matambre ni asesino ni ladrón; lejos de eso, jamás que yo sepa, a nadie ha hecho el más mínimo daño; su nombradía es grande, pero no tan ruidosa como la de aquellos que haciendo gemir la humanidad se extiende con el estrépito de las armas, o se propaga por medio de la prensa o de las mil bocas de la opinión. Nada de eso; son los estómagos anchos y fuertes el teatro de sus proezas, y cada diente sincero apologista de su blandura y generoso carácter. Incapaz por temperamento y genio de más ardua y grave tarea, ocioso por otra parte y aburrido, quiero ser el órgano de modestas apologías, y así como otros escriben las vidas de los varones ilustres, transmitir si es posible a la más remota posteridad, los histórico-verídicos encomios que sin cesar hace cada quijada masticando, cada diente crujiendo, cada paladar saboreando el jugoso e ilustrísimo matambre.

Varón es él como el que más; y si bien su fama no es de aquellas que al oro y al

poder prodiga la rastrera adulación, sino recatada y silenciosa como la que al mérito y la virtud tributa a veces la justicia; no por eso, a mi entender, debe dejarse arrinconada en la región epigástrica de las innumerables criaturas a quienes da gusto y robustece, puede decirse, con la sangre de sus propias venas. Además, porteño en todo, ante todo y por todo, quisiera ver conocidas y mentadas nuestras cosas allende los mares, y que no nos vengan los de extranjis echando en cara nuestro poco gusto en el arte culinario, y ensalzando a vista y paciencia nuestra los indigestos y empalagosos manjares que brinda sin cesar la gastronomía a su estragado apetito; y esta ráfaga también de espíritu intelectual, a la prensa, para que me ayude a parir si es posible sin el auxilio del forceps, este más que discurso apologético.

Griten en buena hora cuanto quieran los taciturnos ingleses, roats-beff, plum pudding; chillen los italianos maccaroni, y váyanse quedando tan delgados como una I o la aguja de una torre gótica. Voceen los franceses omelette soufflée, omelette au sucre, omelette au diable; digan los españoles con sorna, chorizos, olla podrida, y más podrida y rancia que su ilustración secular. Griten en buena hora todos juntos, que nosotros apretándonos los flancos soltaremos zumbando el palabrón matambre, y taparemos de cabo a rabo su descomedida boca.

Antonio Pérez decía: “Sólo los grandes estómagos digieren veneno”, y yo digo: “Sólo los grandes estómagos digieren matambre”. No es esto dar a entender que todos los porteños los tengan tales; sino que sólo el matambre alimenta y cría los estómagos robustos, que en las entendederas de Pérez eran los corazones magnánimos.

Con matambre se nutren los pechos varoniles avezados a batallar y vencer, y con matambre los vientres que los engendraron; con matambre se alimentan los que en su infancia de un salto escalaron los Andes, y allá en sus nevadas cumbres, entre el ruido de los torrentes y el rugido de las tempestades, con hierro ensangrentado escribieron: independencia, libertad; y matambre comen los que a la edad de veinticinco años llevan todavía babador, se mueven en andaderas y gritan balbucientes: “Papá... papá...”. Pero a juventudes tardías, largas y robustas vejeces, dice otro apotegma que puede servir de cola al de Pérez.

Siguiendo, pues, en mi propósito, entraré a averiguar quién es este tan ponderado señor y por qué sendas viene a parar a los estómagos de los carnívoros porteños.

El matambre nace pegado a ambos costillares del ganado vacuno y al cuero que

le sirve de vestimenta; así es que, hembras, machos y aun capones tienen sus sendos matambres, cuyas calidades comibles varían según la edad y el sexo del animal; macho por consiguiente es todo matambre, cualquiera que sea su origen, y en los costados del toro, vaca o novillo, adquiere jugo y robustez. Las recónditas transformaciones nutritivas y digestivas que experimenta el matambre, hasta llegar a su pleno crecimiento y sazón, no están a mi alcance; naturaleza en esto como en todo lo demás de su jurisdicción, obra por sí, tan misteriosa y cumplidamente, que sólo nos es dado tributarle silenciosas alabanzas.

Sábese sólo que la dureza del matambre de toro rechaza al más bien engastado y fornido diente, mientras que el de un joven novillo, y sobre todo el de vaca, se deja mascar y comer por dientecitos de poca monta, y aun por encías octogenarias.

Parecer común es, que a todas las cosas humanas por más bellas que sean, se le puede aplicar, pero por la misma razón que la perspectiva de un valle o de una montaña varía según la distancia o el lugar de donde se mira y la potencia visual del que la observa. El más hermoso rostro mujeril suele tener una mancha que amortigua la eficacia de sus hechizos; la más casta resbala, la más virtuosa cojea: Adán y Eva, las dos criaturas más perfectas que vio jamás la tierra, como que fueron la primera obra en su género del artífice supremo, pecaron; Lilí por flaqueza y vanidad, el otro porque fue de carne y no de piedra a los incentivos de la hermosura. Pues de la misma, mismísima enfermedad de todo lo que entra en la esfera de nuestro poder, adolece también el matambre. Debe haberlos, y los hay, buenos y malos, grandes y chicos, flacos y gordos, duros y blandos; pero queda al arbitrio de cada cual escoger el que mejor pete a su paladar, estómago o dentadura, dejando siempre a salvo el buen nombre de la especie matambruna, pues no es de recta ley que paguen justos por pecadores, ni que por una que otra indigestión que hayan causado los gordos, uno que otro sinsabor debido a los flacos, uno que otro aflojamiento de dientes ocasionado por los duros, se lance anatema sobre todos ellos.

Cocida o asada tiene toda carne vacuna un dejo particular o sui generis, debido, según los químicos, a cierta materia roja poco conocida y a la cual han dado el raro nombre de osmazona (olor de caldo). Esta substancia, pues, que nosotros los profanos llamamos jugo exquisito, sabor delicado, es la misma que con delicias paladeamos cuando cae por fortuna en nuestros dientes un pedazo de tierno y gordiflaco matambre; digo gordiflaco porque considero esencial este requisito

para que sea más apetitoso; y no estará de más referir una anecdotilla, cuyo recuerdo saboreo yo con tanto gusto como una tajada de matambre que chorree.

Era yo niño mimado, y una hermosa mañana de primavera llevóme mi madre, acompañada de varias amigas suyas, a un paseo de campo. Hízose el tránsito a pie, porque entonces eran tan raros los coches como hoy el metálico; y yo, como era natural, corrí, salté, brinqué con otros que iban de mi edad, hasta más no poder. Llegamos a la quinta: la mesa tendida para almorzar nos esperaba. A poco rato cubriéronla de manjares y en medio de todos ellos descollaba un hermosísimo matambre.

Repuntaron los muchachos que andaban desbandados y despacháronlos a almorzar a la pieza inmediata, mientras yo, en un rincón del comedor, haciéndome el zorrocloco, devoraba con los ojos aquel prodigioso parto vacuno. “Vete, niño, con los otros”, me dijo mi madre, y yo agachando la cabeza sonreía y me acercaba. “Vete, te digo”, repitió, y una hermosa mujer, un ángel, contestó: “no, no, déjelo usted almorzar aquí”, y al lado suyo me plantó de pie en una silla. Allí estaba yo en mis glorias: el primero que destrizaron fue el matambre; dieron a cada cual su parte, y mi linda protectora con hechicera amabilidad me preguntó: “¿Quieres, Pepito, gordo o flaco?”. “Yo quiero, contesté en voz alta, gordo, flaco y pegado”, y gordo, flaco y pegado, repitió con gran ruido y risotadas toda la femenina concurrencia, y dióme un beso tan fuerte y cariñoso aquella preciosa criatura, que sus labios me hicieron un moretón en la mejilla y dejaron rastros indelebles en mi memoria.

Ahora bien, considerando que este discurso es ya demasiado largo y pudiera dar hartazgo de matambre a los estómagos delicados, y considerando también que, como tal, debe acabar con su correspondiente peroración o golpe maestro oratorio, para que con razón palmeen los indigestos lectores, ingenuamente confieso que no es poco el aprieto en que me ha puesto la maldita humorada de hacer apologías de gente que no puede favorecerme con su patrocinio. Agotado se ha mi caudal encomiástico y mi paciencia, y me siento abrumado por el enorme peso que inconsideradamente eché sobre mis débiles hombros.

Sin embargo, allá va, y obre Dios que todo lo puede, porque sería reventar de otro modo. Diré sólo en descargo mío, que como no hablo ex cátedra, ni ex tribuna, sino que escribo sentado en mi poltrona, saldré como pueda del paso, dejando que los retóricos apliquen a mansalva a este mi discurso su infalible fallo literario.

Incubando estaba mi cerebro una hermosa peroración y ya iba a escribirla, cuando el interrogante “¿qué haces?” de un amigo que entró de repente, cortó el revesino a mi pluma. “¿Qué haces?”, repitió. Escribo una apología. “¿De quién?” Del matambre. “¿De qué matambre, hombre?” De uno que comerás, si te quedas, dentro de una hora. “¿Has perdido la chaveta?” No, no, la he recobrado, y en adelante sólo escribiré de cosas tales, contestando a los impertinentes con: fue humorada, humorada, humorada. Por tal puedes tomar, lector, este largo artículo; si te place por peroración el fin, y todo ello, si te desplace por nada.

Entre tanto te aconsejo que, si cuando lo estuvieses leyendo, alguno te preguntase: “¿qué lee usted?”, le respondas como Hamlet o Polonio: “words, words, words”, palabras, palabras, pues son ellas la moneda común y de ley con que llenamos los bolsillos de nuestra avara inteligencia.

“Apología del matambre. Cuadro de costumbres argentinas” (1837)

Esteban Echeverría (1805-1851). Poeta, narrador y ensayista argentino, es considerado el introductor del romanticismo en el Río de la Plata. Tras su paso por París escribió algunas obras en verso y fue figura principal del salón literario de Marcos Sastre. En una estancia de la provincia de Buenos Aires compuso “El matadero”, relato fundacional de la narrativa argentina.

A. M. Guinnard

Asqueroso manjar

Durante este viaje, que me pareció una eternidad, no comí absolutamente nada, aunque los indios me ofrecían, de vez en cuando, raíces. Cuando por fin llegamos al campamento de la horda, me soltaron las apretadas ligaduras que me habían atormentado los pies y las manos hasta el punto de que ya no podía hacer uso de ellos. En la imposibilidad de moverme, permanecí tendido en tierra en medio de mis raptores; hombres, mujeres y niños me contemplaban con feroz curiosidad, pero sin que ninguno de ellos pensara en proporcionarme el menor alivio. Solamente por la noche me trajeron de comer, pero no sentía ni necesidad ni fuerzas para ello; lo que me daban era carne de caballo cruda, que es lo que constituye el principal alimento de estos nómades.

Un mundo de ideas a cual más penosa me abrumó en la noche siguiente; en mi insomnio, no se apartaba de mi mente el triste fin de mi compañero, y hacía mil conjeturas sobre el destino que me reservaban los indios. Parecíame lo más probable que me conservaban vivo para algún suplicio solemne. No sucedió así, sin embargo; aunque mi triste posición les inspiraba tan poca lástima que hasta se burlaban de ella, me dejaron descansar algunos días sin exigir nada de mí. Así pude dar a mi cuerpo quebrantado algún respiro y mejorar algo el estado de mis heridas. Pero la completa desnudez a que estaba condenado me hizo sentir pronto sus naturales efectos: durmiendo en el suelo sin nada con que cubrirme, no solamente aumentó mi malestar, sino que ya no podía mover mis miembros, sufriendo dolores muy agudos. También el hambre me atormentaba a su vez, y después de haber intentado alimentarme con hierbas y raíces, tuve que resignarme a no devorar más que carne llena de sangre como los indios mismos. Cada vez que concluía una comida tan repugnante, me sentía desfallecido; sólo con el tiempo conseguí sobreponerme al horror que este género de vida me inspiraba.

¡Cuántas veces, también, con mi ración de carne en la mano y reducido a disputar cada bocado de este asqueroso manjar a los perros hambrientos que me rodeaban, no me ocurrió hacer mentalmente una comparación entre esta innoble comida y la mesa elegantemente adornada, cubierta de blancos manteles, ricas porcelanas y brillantes cristales, en derredor de la cual se sientan nuestros dichosos de Europa, y saboreando con indiferencia los manjares más delicados y los vinos más generosos, compiten en agudezas y dulces palabras!

Tres años de cautividad entre los patagones (1871)

A. M. Guinnard (1831-¿?). Todo lo que se sabe sobre este francés que llegó a la Argentina en busca de tesoros se encuentra en su relato Tres años de cautividad entre los patagones, donde narra con buen pulso sus interminables desventuras con estos indios, seres demoníacos según su punto de vista. Fue secretario del cacique Calfucurá y es mencionado por Julio Verne en una de sus novelas.

Giacomo Casanova

Gustos consecuentes

A las nueve me avisaron que la cena estaba servida. Tenía mucha hambre, y la prolijidad con que estaba puesta la mesa fue una agradable sorpresa en España. Lamenté no tener oportunidad de expresar mi satisfacción a don Diego, pero me senté a comer. Luego en efecto consideré al zapatero un héroe; la muchacha biscayana podía haber rivalizado con el mejor cocinero de Francia. Había cinco platos, incluyendo mi delicadeza favorita, las criadillas, y todo estaba exquisito.

Historia de mi vida, vol. 26, España (1786)

Giacomo Casanova (1725-1798). Famoso aventurero italiano, fue clérigo, escritor, soldado, espía y diplomático. Su autobiografía es un magnífico retrato de la sociedad del siglo XVIII; su nombre, sinónimo del “libertino”. Recorrió las principales ciudades de Italia y viajó por Prusia y España. Escribió además una Historia de Polonia en cuatro volúmenes.

Marosa di Giorgio

Alimentos sospechosos

Yla, la ciudad, era vagamente notoria, y de extraño aspecto. Las casas tenían formato confuso hasta para los habitantes. En las puertas había animales atados con piolines; a ratos, se iban lejos por las calles libérrimas, y a un tirón del amo encontraban, enredándose y desenredándose, su camino del retorno. Estos animales también eran distintos. De formas complejas. Algunos, aunque muy flacos, tenían tres o cuatro pisos, otros estaban por la mitad. Pero, igual, cumplían sus funciones, se les hacía funcionar. Pero, resultaban asombrantes, conociéndose su adicción a ciertos hongos. Había pobreza en Yla. El padre de Lavinia y otros vecinos y el vecino Juan, el más estimado, iban de nocturnas correrías hasta el Valle Negro y traían alimentos que siempre daban sospechas y poca satisfacción. Carnes, hongos, fetos, fetas, todo parecido. Juan era pudiente, pero también iba. Lavinia comía apenas con una delgada cuchara. Le daba temor.

Reina Amelia (1999)

Marosa di Giorgio (1932-2004). Poeta uruguaya, de estilo muy singular, en su universo se vive un clima alucinado, donde abundan las metamorfosis. Con la publicación de su obra reunida Los papeles salvajes se ganó un amplio círculo de seguidores. A ello se suman varios libros de relatos eróticos y una única novela, Reina Amelia, aquí citada.

Georges d’Heylli

La salud del rey

Luis XIV, que fue seguramente un gran rey, fue quizás un glotón aún más grande; las memorias, correspondencia diversa que nos cuentan su reinado íntimo, y por encima de todo el curioso diario de su salud, publicado hace algunos años por el sabio señor Le Roi, no dejan ninguna duda a este respecto. Por otra parte, es de su gran época, ilustrada por tantos considerables personajes en todos los géneros, que datan verdaderamente el perfeccionamiento del arte culinario y el comienzo de la gran cocina francesa. Luis XIV, que de acuerdo con la historia quiso siempre hacer cosas grandes y ser grande en todo, tenía un apetito prodigioso, del que sus contemporáneos nos han transmitido muy extraños testimonios. He aquí para empezar lo que dice sobre el tema el duque de Saint-Simon:

Como el último año de su vida se volvió más y más estreñido, Fagon le hacía tomar al comienzo de sus comidas muchas frutas escarchadas, es decir moras, melones e higos, y estos podridos a fuerza de maduros, y en el postre muchas otras frutas que él acababa con una cantidad de dulces que siempre sorprendía. Todo el año comía por la noche una cantidad prodigiosa de ensalada... Comía tan prodigiosa y sólidamente mañana y noche que uno no se terminaba de acostumbrar a verlo.

Demos ahora algunos extractos de la correspondencia de la duquesa de Orléans, aquella pesada y grosera princesa palatina, cuyas cartas tienen un desparpajo tan crudo y tan curioso en torno al rey, a madame de Maintenon y a la corte entera.

He aquí a Luis XIV a la mesa y en familia:

15 de octubre de 1719

El rey no quería normalmente contar con nadie en la mesa como no fueran los miembros de sangre de la familia. El rey, sentado en el medio, tenía a su derecha al señor Delfín y al duque de Borgoña, y a su izquierda a la Delfina y al duque de Berry; en uno de los ángulos se sentaba el fallecido Monsieur y yo, y en el otro mi hijo y su mujer; el resto de la mesa estaba reservado para los gentilhombres sirvientes que nos servían en la mesa; pues aquellos que sirven al rey no se ubican detrás de la silla del rey, sino delante de él.

Veamos el menú de una de sus cenas, provisto por la misma correspondencia:

A menudo he visto al rey comer cuatro platos de sopas diversas, un faisán entero, un enorme plato de ensalada, cordero en su salsa y al ajillo, dos buenos trozos de jamón, una bandeja de pastelería y luego incluso fruta y dulces.

El Diario de la salud del Rey nos ofrece también muchos detalles sobre el sorprendente apetito de Luis XIV y sobre los inconvenientes aparejados:

El 4 de junio de 1708 por la mañana, tras seis grandes deposiciones durante la noche, y tres al levantarse, el rey partió hacia Meudon, donde Monseñor lo esperaba a cenar, resuelto a comer muy poco allí. Pero, acicateado por el hambre y tentado por la buena comida y la cantidad de nuevos guisos, comió mucho y variado. Terminada la cena, el vientre se abrió y el rey hizo cinco grandes deposiciones antes de partir.

Como resultado de esta imprudencia, por otra parte cientos de veces renovada, el rey se sintió al día siguiente vivamente indispuesto:

Fatigado y abatido, se vio obligado a comer frugal el viernes, y sólo quiso que le sirvieran de cenar pastel de paté, un potaje de pichones y tres pollos asados; por la noche, caldo para mojar el pan... Al día siguiente, los pasteles, un potaje de ave y tres pollos asados, de los que comió, como el viernes, cuatro alas, el blanco y los muslos. A las cuatro horas y media después de cenar, hizo una deposición mezclada con materias negras y ciertos restos de humores.

Pero el rey era incorregible, las exigencias de su colosal apetito retrasaban o directamente impedían el resultado feliz de los numerosos remedios que se le administraban. Así, en 1708, sintiéndose mal, tomó su medicina:

El curso de esta medicina fue bruscamente detenido, dijo Fagon, por la cena del rey, que comió mucho y entre otras cosas, además de los pasteles de hojaldre, el pan cocido en potaje y las carnes demasiado sólidas, superó toda medida con su postre de tejas hechas de claras y azúcar cocidas y secadas al horno, más dulces y galletitas bien secas, lo cual, unido a cuatro grandes copas durante la comida y tres de agua helada después, dio al rey motivo de queja...

Al año siguiente, en 1709, el rey tenía entonces setenta y un años; Luis XIV come con extravagancia, y el mes de septiembre enferma por los excesos de su dieta singular:

Ha sufrido por la variedad de las distintas cosas que mezcla por la noche en su cena, con mucho de carnes y potajes, y entre otros la ensalada de pepinos, las de lechuga, las de otras pequeñas hierbas, todas las cuales, sazonadas como lo están

con pimienta, sal y mucho vinagre, en cantidad, y muchos quesos, por otra parte, producen una fermentación en su estómago, etcétera...

Vemos que tal abuso de alimentos tenía para el gran rey a menudo efectos enojosos; el curioso diario publicado por M. Le Roi cita en todo momento, sobre todo en los últimos años de la vida de Luis XIV, muy frecuentes ejemplos:

El sábado 6 de febrero de 1700, el rey hizo una gran deposición a las cinco de la mañana; después de comer S. M. hizo aún dos más, al día siguiente tres, y el lunes 8 otro tanto... El miércoles 10 fue purgado diez veces, y el lunes 16 de marzo nueve veces...; el miércoles 30 doce veces...; el 20 de julio hizo cuatro deposiciones en el día; pero habiendo querido comer poco, y durante cierto tiempo comer sólo guisantes, de los que estaban llenas sus deposiciones, aquello terminó sin reincidencias.

La noche del 8 al 9 de octubre de 1701 el rey se levantó tres veces para hacer tres deposiciones de humores conmovidos por la medicina... El domingo 9 fue dos veces al guardarropa.

El 21 de agosto de 1702 va diez veces al servicio tras haber comido demasiadas ostras, sardinas y anchoas.

En Marly, en agosto de 1704, va veinticinco veces al servicio en dos veces veinticuatro horas.

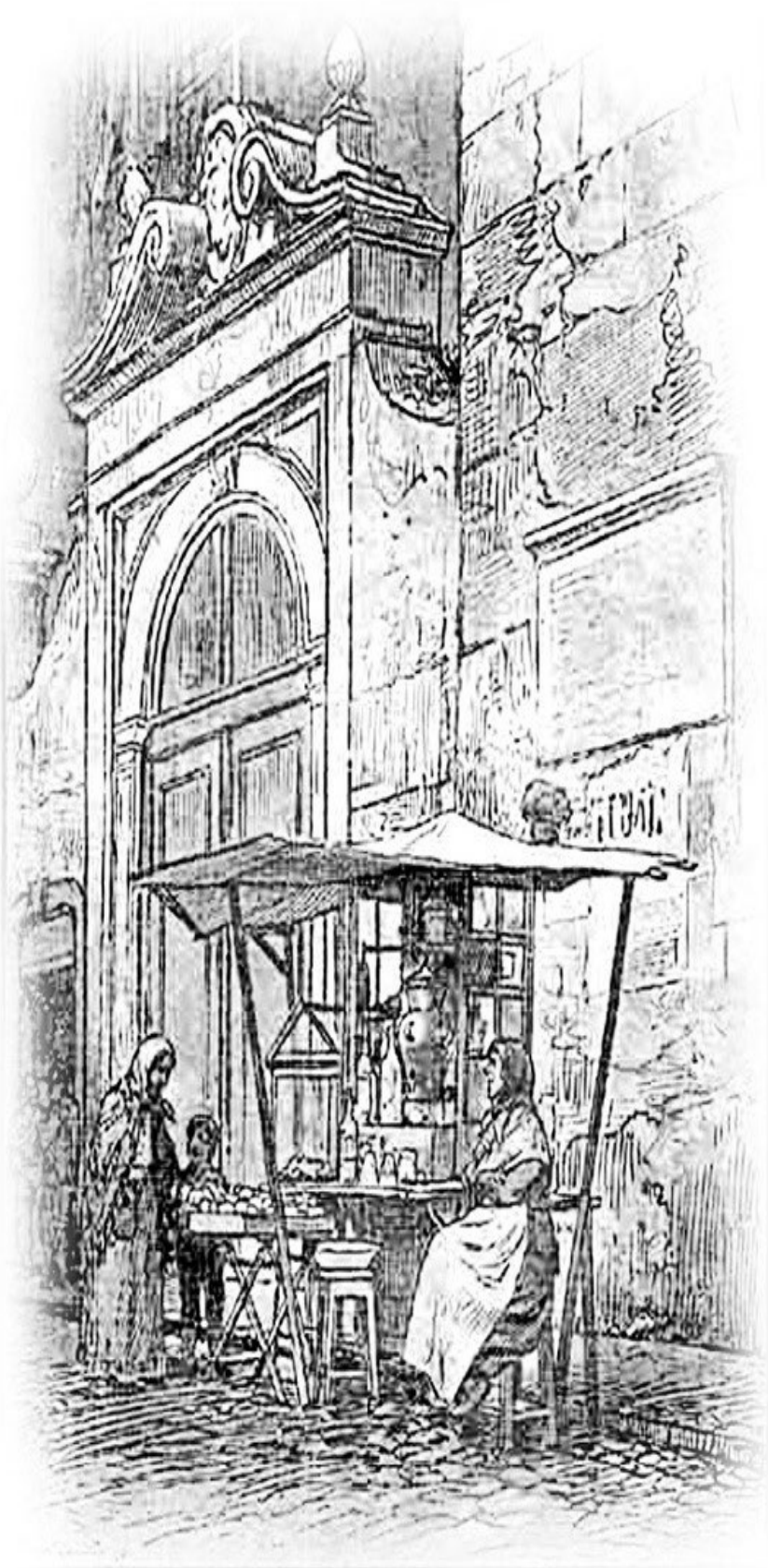
El 5 de octubre de 1705 es purgado. Por la noche, cenando con el rey de Inglaterra, y habiéndose contenido, sintió el vientre hinchado y se levantó dos veces en la noche para hacer dos grandes deposiciones...

No multiplicaré estas citas; vemos que jamás príncipe o personaje alguno fue más drogado y medicamentado que el gran rey; el diario de su salud lo muestra constantemente, se lo puede leer, sin juego de palabras, como verdadero y completo testimonio de entrecasa. El relato de las purgas y las deposiciones del monarca ocupa allí un lugar verdaderamente considerable; se lo menciona a cada página y casi en cada línea, principalmente en los últimos tiempos de su vida, cuando Luis XIV, vuelto un gran mojigato, habiendo renunciado a las mujeres, no hacía más la guerra, estaba un poco hastiado de todas las distracciones y de todos los placeres, excepto, no obstante, aquellos de la mesa. Por desgracia, el diario de los tres médicos del rey se detiene en el momento mismo en que se ponía más interesante; termina en el mes de agosto del año 1711. Hubiera sido muy interesante tener, de mano de su propio médico, el relato detallado de la última enfermedad del monarca, así como de su muerte, última enfermedad sobre cuyas causas los contemporáneos, y particularmente Saint-Simon y Dangeau, no se ponen de acuerdo.

Notas relativas a la historia de la mesa (1870)

Georges d’Heylli (1833-1902). Biógrafo y lexicógrafo, es autor de un curioso diccionario de seudónimos. Entre otras cosas escribió sobre escándalos teatrales pero dedicó la mayor parte de su atención a registrar las enfermedades y muertes de diversos personajes de la realeza de Francia.

V. A la intemperie



Theodor Fontane

Desayuno en la playa

–No, Crampas, no puede seguir diciéndome estas cosas. Es indecente y desagradable. Y todo esto casi en el mismo momento en que queríamos ponernos a desayunar.

Mientras ella decía estas palabras, atendiendo a las convenciones, llegaron desde la playa hasta un banco ya preparado, resguardado entre las dunas, frente a una mesa extremadamente primitiva: dos sostenes y una tabla. Kruse, que se les había adelantado en la cabalgata, ya había servido: scones y fetas de carne asada, y además vino tinto y junto a la botella dos bonitas copas delicadas, pequeñas y con borde dorado, como esas que se compran en los balnearios o se lleva uno como recuerdo de las fábricas de cristales.

Finalmente bajaron de los caballos. Kruse, que había pasado las riendas del suyo alrededor de un pino partido, iba de aquí para allá con los otros dos caballos, mientras Crampas y Effi se sentaban ante la mesa puesta, desde donde tenían vista al mar y al muelle a través de una angosta brecha entre las dunas.

Sobre el mar, todavía agitado por los pasados días de tormenta, se alzaba el embate de las olas, y el sol de noviembre, ya a medias invernal, derramaba sobre el agua su luz pálida. Cada tanto les llegaba un soplo de viento que empujaba la espuma muy cerca de ellos. Estaban rodeados de arenarias y, a pesar de la afinidad de colores el amarillo claro de las perpetuas se destacaba contra la arena amarilla donde crecían. Effi hacía de anfitriona.

–Lamento, comandante, tener que presentarle este panecillo sobre la tapa de un canasto...

–La tapa de un canasto no es lo mismo que un canasto...

–... Porque Kruse así lo ha querido. Y aquí estás tú también, Rolo. Pero no estabas calculado en nuestras provisiones. ¿Qué hacemos con Rolo?

–Creo que lo mejor es darle todo a la mascota; yo por mi parte, lo haría por gratitud. Pues vea usted, mi muy querida Effi...

Effi lo miró.

–... Pues vea usted, estimada señora, Rolo me recuerda otra vez ese cuento que quería contarle como continuación, o como digresión, de la historia de Vitzliputzli, y lo que viene es más jugoso, porque es una historia de amor. ¿Ha escuchado alguna vez hablar de Pedro el Cruel?

–Algo.

–Una especie de rey barbazul.

–Eso es bueno. Es preferible escuchar historias de esta gente. Recuerdo que siempre decíamos de mi amiga Hulda Niemeyer, usted sabe a quién me refiero, que no sabía nada de historia, excepto sobre las seis mujeres de Enrique VIII, el barbazul inglés, si es que la denominación le resulta suficiente. Ella se sabía los nombres de las seis mujeres de memoria. Si usted la hubiera oído recitarlos, uno a uno, hasta el de la madre de Isabel... los pronunciaba con tan terrible desconcierto como si fuera ella la siguiente de la fila... Pero cuénteme ahora, por favor, la historia de Don Pedro...

–Bueno, en la corte de Don Pedro había un apuesto caballero español, moreno, que llevaba sobre el pecho la cruz de Calatrava, que vale algo así como la Orden del Águila Negra y la Pour le mérite juntas. Esta cruz era algo similar, y siempre tenían que llevarla puesta, y este caballero, por supuesto, amaba en secreto a la reina...

–¿Por qué “por supuesto”?

–Porque estamos en España.

–Ajá.

–Este caballero de Calatrava, le decía, tenía un magnífico perro, un terranova, aunque en esa época todavía no había de esos perros, porque faltaban todavía cien años para el descubrimiento de América. Bueno, un perro precioso, digamos como Rolo...

Rolo ladró al oír su nombre y movió la cola.

–Así pasaron unos días. Pero eso del amor a escondidas, que no siguió tan oculto como al principio, resultó demasiado para el rey. Y como el caballero de Calatrava no era de su agrado porque el rey era un celoso, pero si este término no es adecuado para un rey y menos aún para mi amable escucha, querida Effi, digamos entonces que era un receloso, entonces decidió hacer ejecutar ocultamente al caballero, por ese mismo amor oculto.

–Alguna razón tenía.

–Yo no sé, mi estimada. Mejor escuche lo que sigue. Un poco puede ser, pero esto fue demasiado, creo que el rey se pasó y mucho. Fingió que quería hacer una fiesta para el caballero, por sus hazañas y su valentía en la guerra. Pusieron una larga, muy larga mesa, y todos los grandes señores del reino se sentaron ante esta mesa, y en el medio se sentó el rey. Justo enfrente estaba el lugar destinado al invitado para el que todo eso había sido organizado, el caballero de Calatrava, el festejado de ese día. Y como a pesar de que esperaban y esperaban no llegaba, al final tuvieron que empezar los festejos sin él, y quedó un lugar vacío en la mesa, un lugar vacío justo enfrente del rey.

–¿Y entonces?

–Y entonces, imagínese, mi estimada dama, que precisamente cuando el rey estaba por levantarse y decir, como un hipócrita, cuán apenado estaba porque su “querido invitado” todavía no había llegado, se escuchó fuera, en las escaleras, un grito de espanto entre los sirvientes. Y antes de que nadie supiera lo que había ocurrido, algo invisible corrió a lo largo de la mesa, saltó a la silla vacante y dejó una cabeza cortada sobre el lugar vacío. Sobre esa cabeza apareció la cabeza de Rolo, con los ojos clavados en el rey. El fiel perro había acompañado a su amo hasta el último minuto y en el preciso instante en que caía el hacha, había agarrado la cabeza y, ahora, ahí estaba, nuestro amigo Rolo, sentado ante la larga mesa acusando de asesino al rey.

Effi había quedado muy callada. Después de una pausa dijo:

–Crampas, es una muy linda historia en cierto sentido, y como es tan linda, se la perdonaré. Pero la próxima vez que quiera contarme un cuento, podría elegirme algo mejor y más amable. También de Heine. Seguro que Heine no escribió sólo de Vitzliputzli y Don Pedro y ese otro Rolo, porque mi Rolo no hubiera hecho algo así. ¡Ven aquí, Rolo! Pobrecito, ya no podré mirarte sin pensar en el caballero de Calatrava, que amaba a escondidas a la reina... Por favor, llame a Kruse para que vuelva a poner estas cosas en las alforjas, y cuando hagamos la cabalgata de vuelta, mejor será que me cuente algo muy, muy distinto.

Kruse se acercó. Pero cuando quiso retirar los vasos, Crampas le dijo:

–Kruse, uno de los vasos, ese, lo deja. Ese me lo llevo yo.

–Como ordene, comandante.

Effi, que había escuchado, sacudió la cabeza. Después rio y dijo:

–¡Qué cosas se le ocurren! Kruse es lo bastante tonto como para no quedarse pensando en el asunto, y si pensara en el asunto, por suerte no entendería nada. Pero eso no le da a usted el derecho a hacer de este vaso, este vaso de treinta centavos...

–Usted dice el precio y se burla, y con esto sólo logra que sienta todavía más su valor.

–Siempre el mismo, usted. Realmente tiene algo de humorista, pero de un humorista muy particular. Si lo estoy entendiendo bien, tiene planeado, y casi me da vergüenza decirlo, jugar al rey de Tule.

Crampas asintió con aire de pícaro.

–Muy bien, como quiera. Cada loco con su tema; usted sabrá cuál es el suyo. Pero hay algo que quisiera decirle... El papel que a mí me toca en este asunto que se ha inventado usted no me resulta muy halagador. No me gusta mucho que mi función sea rimar con su rey de Tule como en la poesía de Goethe. Quédese con el vaso pero no saque de eso ninguna conclusión que me comprometa. Le contaré todo esto a mi marido.

–No lo hará, mi estimada.

–¿Por qué no?

–Porque su marido no es hombre capaz de ver estas cosas tal como deben ser vistas.

Ella lo miró por un momento aguzando la vista. Después bajó los ojos, confundida y avergonzada.

Effi Briest (1895)

Theodor Fontane (1819-1898). Poeta y novelista alemán, cultivó el realismo y la crónica periodística. Antes de dedicarse a las letras, siguió como su padre el oficio de farmacéutico. Fue corresponsal de guerra, estuvo preso en Francia y sólo a los sesenta años comenzó a escribir las novelas que lo hicieron famoso, entre ellas la aquí citada Effi Briest.

Concolorcorvo

Comida de gauchos

Muchas veces se juntan de estos cuatro o cinco, y a veces más, con pretexto de ir al campo a divertirse, no llevando más prevención para su mantenimiento que el lazo, las bolas y el cuchillo. Se convienen un día para comer la picana de una vaca o novillo: lo enlazan, derriban y bien trincado de pies y manos le sacan, casi vivo, toda la rabadilla con su cuero, y haciéndole unas picaduras por el lado de la carne, la asan mal, y medio cruda se la comen, sin más aderezo que un poco de sal, si la llevan por contingencia. Otras veces matan sólo una vaca o novillo por comer el matambre, que es la carne que tiene la res entre las costillas y el pellejo. Otras veces matan solamente por comer una lengua, que asan en el rescoldo. Otras se les antojan caracuces, que son los huesos que tienen tuétano, que revuelven con un palito, y se alimentan de aquella admirable sustancia; pero lo más prodigioso es verlos matar una vaca, sacarle el mondongo y todo el sebo que juntan en el vientre, y con sólo una brasa de fuego o un trozo de estiércol seco de las vacas, prenden fuego a aquel sebo, y luego que empieza a arder y a comunicarse a la carne gorda y huesos, forma una extraordinaria iluminación, y así vuelven a unir el vientre de la vaca, dejando que respire el fuego por la boca y orificio, dejándola toda una noche o una considerable parte del día, para que se ase bien, y a la mañana o tarde la rodean los gauderios y con sus cuchillos va sacando cada uno el trozo que le conviene, sin pan ni otro aderezo alguno, y luego que satisfacen su apetito abandonan el resto, a excepción de uno u otro, que lleva un trozo a su campestre cortejo.

Venga ahora a espantarnos el gacetero de Londres con los trozos de vaca que se ponen en aquella capital en las mesas de estado. Si allí el mayor es de doscientas libras, de que comen doscientos milords, aquí se pone de a quinientas sólo para siete u ocho gauderios, que una u otra vez convidan al dueño de la vaca o novillo, y se da por bien servido.

El lazarillo de ciegos caminantes (1776)

Concolorcorvo (1715-1783). Según los indicios es el seudónimo de Alonso Carrió de La Vandera, asturiano que vivió la mayor parte de su vida en América. El Lazarillo de ciegos caminantes, donde se narra detalladamente un lento viaje en carreta desde Buenos Aires hasta Perú, anunciaba en su portada original fecha, localización y atribución falsas; uno de sus objetivos era servir de guía de la zona recorrida.

Juan José Saer

Cerveza y picada

–Ya se verá –dice Pichón–. Por ahora comamos algo.

Las palabras que acaba de pronunciar han coincidido con la llegada del mozo, al que ha estado viendo venir en dirección a la mesa por el sendero de ladrillo molido. Los tres primeros vasos de cerveza ya están vacíos desde hace rato, de modo que, consciente de su tardanza, el mozo comienza por depositar sobre la mesa tres otras cervezas doradas, coronadas por un buen cuello de espuma blanca, para seguir en seguida con los platos, a saber un salamín ya pelado y cortado en rodajas, un potecito chato de aceitunas verdes en aceite, un par de porciones de pizza a la napolitana (tomate, mozzarella y orégano) que, sacadas sin duda de un círculo entero de pizza, han debido tener durante unos instantes una forma triangular, pero que ahora se presentan divididas en muchas subporciones de formas geométricas irregulares y, por último, después de la canastita metálica llena de rebanadas ovales de pan, el plato principal, o sea las milanesas picadas todavía calientes, decoradas de pickles y de cuartos amarillos y jugosos de limón. Escarbadientes, cubiertos, sal, savora, más los ingredientes reglamentarios que acompañan la cerveza, completan la descarga del contenido de la bandeja en la que, cuando ya no queda más nada en ella, el mozo comienza a cargar los vasos y los platitos de ingredientes vacíos.

–Que no tarden tanto las próximas –dice Tomatis, con un tono lastimero de súplica que, en el fondo, es una advertencia o un reproche.

–No –dice el mozo–. Es que estaban cambiando el barril.

–Me di cuenta por el cuello –dice Tomatis.

El mozo simula no oír y únicamente Tomatis se ríe de su propia réplica, que ha sido supuestamente chispeante y sin intención de herir, pero que ha dado la impresión de ofender al mozo, el cual, sin hacer ningún comentario, se aleja en dirección al bar. Pichón espera que esté suficientemente lejos de la mesa para reconvenir a Tomatis.

–Ignoraba tu insobornable purismo.

–Toda cocha debe cher perfechta en chu hénero –dice Tomatis, a quien la masticación de un trapecio irregular de pizza caliente dificulta la pronunciación, obligándolo a modificar las eses y a transformar la ge de género en una hache excesivamente aspirada. Pichón se vuelve hacia Soldi.

–Admito que él está en conformidad con su propio credo –dice.

Llevándose un pedazo de pan a la boca, Soldi asiente en silencio y después, mientras mastica, fija la vista, más allá de la parecita blanca de balaústres y de la calle oscura, en el edificio achatado de la Terminal de Ómnibus a la que, como ha podido observarlo varias veces, aunque fue construida hace ya veinte años, Pichón le dice todavía la Terminal Nueva, por la única razón de que fue inaugurada después de su partida.

[...]

–No tiene por qué ser un autor local –repite Tomatis, que, a veces, si no recibe una aprobación explícita de sus interlocutores, tiene la convicción, que lo saca un poco de la realidad, de no haber sido oído–. Tal vez la escribió alguno de los amigos anarquistas de Washington, de cuando estuvo en Buenos Aires o en el Paraguay, y le mandó una copia en los años treinta o cuarenta.

Un tumulto brusco lo interrumpe. Pichón alza la cabeza y apunta con el dedo hacia la altura, en dirección de las luces y de las copas de los árboles.

–Las bailarinas –dice–. Tormenta.

Soldi y Tomatis alzan a su vez la cabeza: salidas quién sabe de dónde, de la noche, de la nada, miles y miles de mariposas blancas se arremolinan alrededor de las luces que cuelgan de los árboles y de las paredes blancas que limitan el

patio. Girando rápidas sobre sí mismas, entrechocándose, precipitándose contra las lámparas encendidas producen un estridor múltiple y una agitación inesperada y blanquecina en la altura, atrayendo la atención de los clientes del restaurante, que las observan y las señalan, y las hace entrar, con la misma imprevisibilidad repentina con la que aparecieron en el patio, en la zona clara de sus conciencias y en sus conversaciones. El mismo tumulto intempestivo que se agita en el patio, se representa Tomatis, debe estar formando el mismo rumor alrededor de todas las luces de la ciudad, y probablemente de toda la región, la misma larva alada, temblorosa y ciega, repetida porque sí, con simultaneidad vertiginosa, en millones y millones de ejemplares salidos bruscos de los pantanos nocturnos, para estremecerse un momento en las inmediaciones de la luz, y después caer girando febrilmente sobre sí mismas en la tierra oscura, hasta inmovilizarse por completo. Mañana serán como un tendal de florcitas secas, quebradizas y deshechas, ya sin dar el menor signo de haber sido alguna vez materia viva, substancia vegetativa y vibratoria, forma obcecada y maniática, escrupulosamente idéntica a sí misma en la que todo ha sido previsto menos la finalidad, y salida, como tantas otras, del chorro único que, bajo la apariencia engañosa de eternidad, no es menos insensato y efímero.

–Sí –dice Tomatis–. Las bailarinas. Fijo que acaban con el verano.

Y, echándose contra el respaldo de la silla, deja caer hacia atrás la cabeza, tratando de auscultar, más allá de las copas enormes de las acacias y de los penachos de las palmeras, aparentemente sin resultado, el cielo oscuro. Gotas de sudor, que le ha brotado en la frente, le corren rápidas por las sienes hasta las orejas, y cuando llegan al borde de la mandíbula, cerca de los lóbulos, caen al vacío empapando el cuello de la camisa azul. La piel tostada de la cara, de los brazos, del cuello, parece tan gruesa como el cuero, y fuerte, casi impenetrable, y como el cuero también, en ciertas porciones de su superficie, en la frente, alrededor de los ojos y de la boca, está un poco ajada y arrugada. Observándolo, Pichón se alegra interiormente de encontrarle un aspecto tan saludable, ilusión que se acentúa porque Tomatis, casi en la orilla de los cincuenta años, conserva todavía bastante cabello revuelto y oscuro. Una impresión instantánea y fugaz, pero muy intensa, de continuidad o tal vez de permanencia lo transporta mientras lo observa, como si a través de la invariabilidad física de Tomatis, que cuando tenía veinte años parecía más viejo de lo que era y ahora que tiene casi cincuenta más joven de lo que es, pudiese verificarse no tanto la mansedumbre del tiempo como su inexistencia. Únicamente el presente le parece real, y tan inseparable del espesor de las cosas, tan confundido con la extensión palpable del mundo,

que su dimensión temporal está como abolida. El tiempo y sus amenazas se le presentan ahora como una leyenda, colorida y terrible a la vez, a la que, refugiado en la rudeza rugosa y clara del presente, ya no considera necesario seguir dándole crédito. La camisa verde claro, casi fluorescente de Soldi, vibra en el aire nocturno del patio y el rumor de las bailarinas en la altura, alrededor de las luces, después de su aparición súbita, más los clientes sentados en sus sillas blancas de hierro forjado, más el gusto del trago de cerveza que acaba de tomar, más la sensación de frescura que, después de depositar el vaso vacío en la mesa, le ha quedado en la yema de los dedos, más el fondo móvil del restaurante, con la pared blanca, el techo de paja y el personal que trabaja cerca del bar y de la cocina y se dispersa después por los senderos rojos de ladrillo molido, más las copas inmóviles de los árboles, las guirnaldas de lamparitas de colores, los platos y los vasos sobre la mesa, todas esas presencias familiares y al mismo tiempo enigmáticas, como si acabaran de florecer, compactas y nítidas, de un grumo de nada, parecen haber bloqueado el fluir del cambio, dejándolo un exterior improbable y distante, como si el presente crudo transcurriera en una bola de vidrio sobre la que las gotas de tiempo, sin poder adherir a la cápsula lisa y transparente, resbalan hacia un abismo de eternidad desmantelada y negra.

Durante un par de minutos, siguen comiendo en silencio, pinchando sin orden ni método, casi como si obedecieran, de un modo mecánico, a caprichos musculares sucesivos, los pedacitos de alimentos, rodajas circulares y rojas de salamín, aceitunas de un verde sombrío, ovoides y lustrosas, que reposan sobre un fondo de aceite, segmentos irregulares de triángulo de las subporciones de pizza cubiertos de una capa marfilina de mozzarella fundida bajo la que emergen manchitas rojo vivo de tomate, copos blancos de pororó, cuya forma en gran parte aleatoria, que tal vez únicamente podría analizar la teoría de las catástrofes, resulta de la explosión de los granos de maíz blanco cuando la sartén alcanza determinada temperatura.

La pesquisa (1994)

Juan José Saer (1937-2005). Poeta, escritor y ensayista argentino, inauguró un nuevo tipo de prosa en castellano, en línea con el modernismo. Nacido en Santa Fe, se trasladó a Francia a fines de los años sesenta, donde ejerció la docencia.

Publicó una vasta obra en prosa, en la que se destaca Cicatrices, Glosa, Lo imborrable y La grande, última de sus novelas, que quedó inconclusa.

Eduardo Gutiérrez

Tortas fritas

Han pasado siete años, y cada vez que me acuerdo ¡se me revuelven las tripas como bajo la acción de la ipecacuana!

Y negruzcas y como amasadas con vidrio molido, me parece sentirlas crujir bajo mis muelas de alférez.

¡Qué cosa, señor, qué cosa! Creo que ni Mr. Lelong, después de una fuerte dieta, ¡se hubiera atrevido a hacerles frente!

Habíamos marchado un día entero, bajo un sol abrasador y sobre un cardal seco que no había más que pedir.

La sed era espantosa y el hambre más espantosa todavía.

Y después de un corto descanso era preciso seguir marchando sin tregua, hasta alcanzar a aquel enemigo más salidor que un gallo criollo.

Porque el enemigo no huía, salía, para volverse a parar y tirarnos un revuelo.

Y marchamos toda aquella noche y toda la mañana siguiente, escuchando ilusoriamente, como un eco lejano y querido, el toque encantador de la carneada.

Pero el toque no llegaba a efectuarse; la corneta del trompa caía perezosamente sobre su cuadril derecho, y este, lánguido y metafísico como el buen Rocinante, miraba en el vacío, como en la tierra prometida, buscando la presencia de un cuarto de carnero.

¡Pero aquel día no se comía! ¡No había carne!

¡Qué hambre, señor, qué hambre!

Después de desensillar y recorrer en la memoria las listas maravillosas del Café Filip o las vidrieras de la Confitería del Águila, me puse a soñar con una carbonada con habas (no el de la agencia) y una tortilla de alcauciles.

–¿Qué quiere comer, mi alférez? –me preguntó el leal Carrizo con su sonrisa plácida y serena.

–¡Miserable! –contesté mirando a aquel condenado asistente que venía a hacer más terrible la revolución de mi estómago–. Tráeme un bife con una docena de huevos.

Carrizo se alejó riendo siempre, para volver al poco rato con un mate amargo.

–Aquí está el bife –me dijo, estirándome el mate–. En cuanto a los huevos, se me ha olvidado la azúcar.

¡Ah, mazorquero! Sólo había salvado una cebadura de yerba patria, que venía a partir conmigo generosamente.

Yo tomé aquel mate espantoso, y víctima de un hambre fenomenal, me puse a recorrer los fogones que habían encendido los demás oficiales, para hacerse la ilusión de que más tarde cocinarían.

Dando mis tripas un do sobreagudo en su milésimo silbido, me acerqué al fogón del coronel Lagos y me detuve un momento.

¡Miserable! ¡Él estaba tomando mate, el asesino! ¡Yo le había visto tomar dos y disponerse a tomar el tercero!

... Ya me retiraba a mi fogón, cuando siento un olor exquisito.

Doy media vuelta y apercibo el fogón de la negra Carmen, el sargento Carmen Ledesma, rodeado de oficiales.

Y la negra Carmen andaba a manotadas con ellos, como si defendiera algo que le quisieran arrebatar.

“¡Mama Carmen está cocinando algo bueno!”, grité en mi pensamiento, y de tres brincos llegué al alegre grupo.

Allí estaba mama Carmen, que defendía con su sable, de la angurria de mis compañeros, una gran sartenada de tortas.

–¡Tortas fritas! –grité de una manera descomunal–. ¡Tortas fritas! –y me lancé a la sartén, a pesar del sable que se alzó sobre mi cabeza.

Pero una arcada formidable detuvo mi mano ansiosa.

Allí, delante de mama Carmen y con el resto de tortas crudas, estaban las caronas que le habían servido de mesa de amasar.

Aquello era indescriptible –las caronas mugrientas, que servían de cama a mama Carmen, que ponía sobre las mataduras de su pangaré, y que le servían para picar su soga de tabaco negro y patrio, habían sido limpiadas por aquel amasijo nauseabundo.

¡Y allí se veían las tortas crudas, llenas de pelos de caballos, de costras de matadura, de pedazos de tabaco y pelos de frazada!

¡Y ese era el banquete que esperaban mis compañeros, frito en grasa del mancarrón manco que habían carneado la noche anterior!

–¡Yo no como de eso! –grité horrorizado y me alejé a paso de trote, en medio de la risa de mis compañeros y de esta sentencia de mama Carmen:

–Ya me vendrás a llorar pa que te dé, pero no habrá más.

Al pensar en aquellas tortas o lodazales fritos, me acometían unas arcadas espantosas, y resuelto a morirme de hambre más bien, me fui a mi fogón, contando a Carrizo lo que me sucedía.

–Si eso no es malo –me dijo el noble soldado–, si es una harina muy limpita que el sargento Carmen ha traído entre el seno para que no se le ensuciara en las maletas.

¡Cómo serían las maletas!

–¡Calla, cochino! –le dije–. O soy capaz de pegarte un tiro.

Pero las tortas de mama Carmen no se apartaban un momento de mi vista y de mi estómago.

El horror y el asco iban cediendo campo al hambre, que empezaba a transigir con los pelos de caballo, los de frazada y las mismas costras de matadura.

Vacilé, cerré los ojos y avancé hasta el fogón de mama Carmen.

La fritanga de tortas seguía, y sólo quedaban sobre la carona una docena apenas de ellas.

Los oficiales las devoraban una tras otra pidiendo más, y mama Carmen, siempre defendiendo su sartén, las repartía como pan bendito.

Un momento más, y aquel banquete iba a terminar sin que quedase uno solo de los granos de tabaco en que estaban revolcadas las tortas.

Un vértigo de hambre me cruzó como una espada, y ciego y devorante estiré la mano en que mama Carmen depositó con ademán magnánimo dos de aquellas tortas.

Como ocultándome de mí mismo y cerrando los ojos, di vuelta la cara y comí, comí sintiendo bajo mis dientes los pelos, las costras y los tabacos.

Y pedí más y devoré media docena de tortas con una ansiedad espantosa.

¡Y hubiera comido toda la noche!

Desde entonces, tengo siempre bajo la mirada el espectáculo horrible de aquella carona espantable, y siento revolverse en mi estómago, como un manojo de víboras, los pelos, las costras y aquel tufo imponderable.

El asco más descomunal me asalta y la idea de la ipecacuana me hace llevar las manos al estómago.

¡Oh, han pasado siete años, y cada vez que me acuerdo se me revuelven las

tripas!

Todavía no he podido digerir las tortas de mama Carmen.

Croquis y siluetas militares (1886)

Eduardo Gutiérrez (1851-1889). Escritor y periodista argentino, miembro de una prestigiosa familia de intelectuales. En su juventud fue soldado, época en que conoció la vida de los fortines y de los bandidos. Desencantado con el gobierno, se dedicó a escribir vertiginosos folletines para el diario de su hermano. En sólo una década aparecieron más de treinta, entre ellos el célebre Juan Moreira, cuya adaptación dramática señala el origen del teatro argentino.

Joris-Karl Huysmans

Lo indigesto

El clima iba empeorando; todas las estaciones se confundían ese año; después de las ráfagas y las brumas, aparecieron unos cielos fundidos en blanco por el calor, como placas de chapa que salían del horizonte. En dos días, sin ninguna transición, al frío húmedo de la niebla, a los torrentes de lluvia, les siguió un calor tórrido, una atmósfera de una pesadez atroz. Atizado como por furiosos fuelles, como la boca de un horno, el sol se abría arrojando una luz casi blanca que quemaba la vista; un polvo llameante se elevaba de las rutas calcinadas, tostando los árboles secos, dorando la hierba amarillenta; la reverberación de paredes pintadas a la cal, las chimeneas encendidas sobre el cinc de los techos y los vidrios de las ventanas, enceguecían; una temperatura de fundición en caliente pesaba sobre la vivienda de Des Esseintes.

A medias desnudo, abrió un ventanal y recibió una bofetada de esa hoguera en plena cara; el comedor, donde fue a refugiarse, ardía, y el aire enrarecido estaba hirviente. Se sentó, desolado, porque la exaltación que lo había sostenido hasta entonces, desde que se satisfacía soñando despierto mientras clasificaba sus libros, se había terminado.

Al igual que a toda la gente atormentada por la neurosis, el calor lo abrumaba; la anemia, mantenida a raya por el frío, había retomado su curso debilitando el cuerpo ya débil por los abundantes sudores.

La camisa pegada a la espalda empapada, el perineo húmedo, las piernas y los brazos pegajosos, la frente inundada y manando lágrimas saladas a lo largo de las mejillas, Des Esseintes yacía anonadado sobre la silla; en ese momento, ver la carne colocada sobre la mesa le revolvió el estómago; ordenó que la hicieran desaparecer y pidió unos huevos pasados por agua, trató de engullir las tiras de

pan embebidas en la yema pero le cortaban la garganta; unas náuseas le llegaron hasta los labios; bebió unas gotas de vino que le pincharon el estómago como puntas de fuego. Se enjugó la cara; el sudor, antes tibio, ahora frío, le corría a lo largo de las sienes; se puso a chupar unos trozos de hielo, para engañar el malestar en el vientre; pero fue en vano.

Un decaimiento sin fin lo mantenía tumbado contra la mesa; le faltaba el aire y tuvo que levantarse, pero los panes antes tragados se habían hinchado y le subían lentamente por el gaznate, que iban obstruyendo. Nunca se había sentido tan inquieto, tan deteriorado, tan mal; los ojos se le nublaron, vio dobles los objetos, como si dieran vueltas sobre sí mismos; pronto se perdieron las distancias; el vaso le parecía a una legua de distancia. Sabía que estaba siendo víctima de ilusiones sensoriales y era incapaz de reaccionar; fue a echarse sobre el canapé del salón, pero entonces sintió como el balanceo de un barco en marcha, esto lo hizo tambalearse y el malestar se incrementó; volvió a levantarse y resolvió hacer bajar con un digestivo los huevos que lo ahogaban.

Regresó al comedor y se comparó melancólicamente, en esa cabina, con los pasajeros afectados por los mareos en alta mar; se dirigió tropezando vacilante hacia el armario, examinó el “órgano de boca” pero no lo abrió, y tomó del estante más alto una botella de benedictino que atesoraba por su forma, y que le sugería pensamientos a la vez lujuriosos y vagamente místicos.

Pero por el momento se mantuvo indiferente, mirando con ojos inexpresivos la botella maciza, de un verde opaco que, en otro tiempo, había evocado en él los monasterios de la Edad Media, con esa anticuada panza monacal, la cabeza y el cuello vestidos con una capucha de pergamino, el sello de cera roja dividido por tres mitras plateadas sobre fondo azul, un precinto sobre el gollete, como una bula, con ataduras de plomo, con su etiqueta escrita en un latín pomposo, sobre un papel amarillento y desteñido por el tiempo: liquor Monachorum Benedictinorum Abbatix Fiscanensis.

Bajo este vestido tan abacial, rubricado con una cruz y unas iniciales eclesiásticas –DOM–, ceñido por sus pergaminos y en sus ataduras, igual que un auténtico documento antiguo, dormía un licor color azafrán de una delicadeza infinita. Destilaba un aroma refinado a angélica y a hisopo, mezclado con hierbas marinas, cuyos iodos y bromos languidecían por los azúcares, y estimulaba el paladar con un ardor espirituoso disimulado bajo el aspecto de una golosina virginal, novicia, y acariciaba el olfato con un toque de corrupción

envuelto en una caricia a la vez infantil y devota.

Esta hipocresía que resultaba de la extraordinaria discordancia establecida entre el continente y el contenido, entre el contorno litúrgico de la botella y su alma, tan femenina y tan moderna, en otros tiempos le había producido ensoñaciones; y frente a esta botella había meditado largamente sobre los monjes que la vendían, los benedictinos de la abadía de Fécamp que pertenecían a esta congregación de Saint-Maur, famosa por sus trabajos de historia, y que militaban según la regla de San Benito, pero no seguían las observancias de los monjes blancos de Citeaux y de los monjes negros de Cluny. Se le aparecían sin cesar, como en la Edad Media, cultivando hierbas, calentando vasijas, reduciendo en alambiques panaceas soberanas, de magisterios incuestionables.

Bebió una gota de este licor y, por unos minutos, sintió alivio; pero pronto ese fuego, encendido por la gota de vino en sus entrañas, se reavivó. Arrojó la servilleta, volvió a su estudio y se puso a dar vueltas de un lado al otro; le parecía estar bajo una campana neumática donde se iba generando un vacío progresivo, y una debilidad de una dulzura atroz se deslizaba de su cerebro hasta todos sus miembros. Se tensó, y como ya no aguantaba más, por primera vez desde su llegada a Fontenay se refugió en el jardín y se puso al abrigo de un árbol desde donde caía un redondel de sombra. Sentado sobre la hierba, miraba con aire alelado las parcelas de legumbres plantadas por sus sirvientes. Los fue contemplando, pero sólo tras pasar así una hora se dio cuenta de lo que eran, porque una niebla verdosa flotaba delante de sus ojos y no le permitía ver más que imágenes indecisas, que cambiaban de aspecto y de tonos, como en el fondo del agua.

Sin embargo, al final recobró el equilibrio y distinguió más nítidamente las cebollas y los repollos; a lo lejos, una parcela de lechuga y, al fondo, a lo largo del seto, una serie de lirios blancos inmóviles en el aire pesado.

Una sonrisa se dibujó en sus labios, porque de pronto recordó la extraña comparación del viejo Nicandro, que relacionaba, desde el punto de vista de la forma, el pistilo de los lirios con los genitales de un asno, y también se acordó de un pasaje de Alberto Magno, aquel donde el taumaturgo muestra un método muy singular para saber, utilizando una lechuga, si una muchacha es todavía virgen.

Estos recuerdos lo alegraron un poco; contempló el jardín, interesado en las plantas marchitas por el calor y en las tierras ardientes que humeaban en la

polvareda abrasada del aire; luego, sobre el seto que separaba el jardín del camino que se elevaba hacia el fuerte, vio unos chicos que se revolcaban, bajo el sol, a plena luz.

Había concentrado su atención en ellos cuando apareció otro más pequeño; su aspecto era lamentable. Tenía los cabellos revueltos y llenos de arena, dos bolas verdes bajo la nariz, los labios repulsivos, con una aureola de mugre de un queso blanco que traía aplastado contra un pan y mezclado con tiras de cebollitas de verdeo.

Des Esseintes tomó una bocanada de aire; un capricho, una perversión lo dominó; ese queso inmundo le hacía agua la boca. Le pareció que su estómago, que se resistía a cualquier alimento, digeriría este horrible manjar y que su paladar lo disfrutaría como una delicia.

Se levantó de un salto, corrió a la cocina, ordenó que fuesen a buscar al pueblo una hogaza de pan, queso blanco, cebollitas, y mandó a que le preparasen una rebanada exactamente igual que la que estaba mordiendo el chico.

Luego volvió a sentarse bajo su árbol.

A contrapelo (1884)

Joris-Karl Huysmans (1848-1907). Novelista francés, fue en un principio discípulo de Zola y de la escuela naturalista. Sin embargo, con A contrapelo inauguró un espíritu decadentista del que luego se apartó también. Su conversión al catolicismo dejó huellas en el resto de su producción a partir de Là-bas.

Jane Austen

Unas incomparables frutillas

Era mediados de junio y hacía buen tiempo, y la señora Elton se estaba impacientando por fijar el día y ponerse de acuerdo con el señor Weston, si serían pasteles de pichones y cordero frío lo que llevarían al picnic, cuando uno de los caballos del coche se lastimó una pata y convirtió todos esos planes en una triste incertidumbre. Podían pasar semanas, podían ser sólo unos pocos días antes de que el caballo estuviera utilizable de nuevo. Pero no debían arriesgarse a preparar nada, y todo el asunto era un puro estancamiento melancólico. A la señora Elton le faltaban los medios para enfrentar esta calamidad.

–¿No le parece indignante, Knightley? –exclamaba–. ¡Y con un tiempo tan bueno para exploraciones! Estos aplazamientos y decepciones son odiosos. ¿Qué vamos a hacer? A este paso se acabará el año sin que hayamos hecho nada. A esta altura, el año pasado, ya habíamos hecho una excursión deliciosa desde Maple Grove a Kings Weston.

–Sería mejor que emprendieran la excursión a Donwell –replicó el señor Knightley–. Eso se podría hacer sin caballos. Vengan a comer mis frutillas. Están madurando rápido.

Si lo del señor Knightley no había sido dicho en serio en un principio, este se vio obligado a continuar con la propuesta, porque fue aceptada en el acto y con gran entusiasmo; y la frase “¡Oh! ¡Me encantaría!”, fue tan expresiva como los gestos que la acompañaron. Donwell era famoso por sus frutillares, y esta fama servía como pretexto para la invitación; pero no era necesario pretextar nada; una plantación de repollos hubiera bastado para tentar a aquella dama, que sólo quería hacer alguna salida a alguna parte. Ella le prometió una y otra vez que irían –con mayor insistencia que la necesaria para despejar cualquier duda al

respecto–, y quedó extremadamente complacida ante aquella prueba de confianza, ante semejante cumplido, tal como ella consideraba todo el asunto.

–Puede usted contar conmigo –le dijo–. Le aseguro que iré. Diga usted la fecha, y llegaré hasta su casa. ¿Me permite que vaya con Jane Fairfax?

–No puedo fijar un día –dijo él– hasta que no haya hablado con otras personas. Me gustaría que vea usted otra gente.

–Oh, déjelo en mis manos. Sólo le pido que me dé carta blanca. Me dicen la señora organización, ¿sabe? Y será mi fiesta. Yo llevaré algunos amigos.

–Espero que lleve a Elton –le dijo él– pero no quisiera incomodarla, no hace falta que haga más invitaciones.

–Ah, ahora parece usted el desconfiado. Pero piense... No tiene que tener ningún miedo de delegar sus poderes en mí. No soy una jovencita sin experiencia. Las mujeres casadas, usted sabe, en ellas puede recaer sin peligros la autoridad. Esta es mi fiesta. Déjelo todo a mi cargo. Yo invitaré a los demás.

–No –replicó el señor Knightley con calma–, hay en el mundo una sola mujer casada a la que permitiría que invite a quien quiera a Donwell, y esa mujer es...

–... la señora Weston, supongo –lo interrumpió la señora Elton, algo avergonzada.

–No... La señora Knightley; y mientras esta señora aún no exista, de esos asuntos me encargo yo mismo.

–¡Ah! Es usted un ser extraño –exclamó, satisfecha ante la idea de que no había otra más preferida que ella–. Es usted un humorista y puede decir lo que le parezca. Bastante humorista es usted. Bueno, traeré a Jane conmigo... a Jane y a su tía... Los demás se los dejo a usted... No tengo ningún inconveniente en que venga la familia de Hartfield. Ni el menor reparo. Sé que usted está muy ligado a ellos.

–Si logro convencerlos, puede estar segura de que los verá; y pasaré por casa de la señorita Bates antes de volver a la mía.

–No es necesario; veo a Jane todos los días... pero como usted prefiera. Debería

ser por la mañana, ¿sabe? Algo sencillo. Yo me pondré un sombrero de alas anchas y llevaré uno de mis cestos colgado del brazo. Este... quizá este mismo, con una cinta rosa. Como ve, nada podría ser más sencillo. Y Jane llevará otro igual. Quiero decir que no será un desfile, nada formal... una fiesta como las de los gitanos... Pasearemos por los jardines y recogeremos nosotros mismos las frutillas y nos sentaremos bajo los árboles... y todo lo demás que usted quiera ofrecernos, será al aire libre... Una mesa puesta a la sombra, ¿sabe? Todo lo más natural y sencillo posible. ¿No era esa su idea?

–No en realidad. Mi idea de lo sencillo y lo natural es poner la mesa en el comedor. La naturalidad y la sencillez de los caballeros y las damas, junto con sus criados y los muebles, creo que se observa mejor cuando las comidas se sirven dentro de casa. Cuando se cansen de comer frutillas en el jardín, habrá una comida fría bajo techo.

–Muy bien... como usted quiera; pero que no haya grandes disposiciones. Y, dicho sea de paso, si cree usted que la opinión de mi ama de llaves o la mía podría servirle de algo... Dígalo con toda sinceridad, Knightley. Si quiere que hable con la señora Hodges o que inspeccione algo...

–Le agradezco, pero no tengo la menor necesidad.

–Bueno... pero si surge alguna dificultad, mi ama de llaves es una mujer muy inteligente.

–La mía se considera tan inteligente que rechazaría la ayuda de cualquier otra persona.

–Me gustaría que usáramos un burro. Podríamos ir montadas en burros, Jane, la señorita Bates y yo... y mi caro sposo, andando a mi lado. Sí, tendría que hablar con él para que compre un burro. En la vida de campo lo considero una especie de necesidad; porque, aunque una mujer tenga muchos recursos, no es posible que se quede siempre encerrada en casa; y, ya sabe usted, para hacer paseos largos... en verano hay polvo, y en invierno todo es barro.

–Entre Highbury y Donwell no encontrará usted nada de eso. En ese camino nunca hay polvo, y ahora está completamente seco. De todas maneras, si lo prefiere venga en burro. Puede pedirlo prestado a la señora Cole. Me gustaría que todo fuera tan de su agrado como fuese posible.

–De eso estoy segura. Y no crea que no sé apreciarlo, mi buen amigo. Bajo esa especie de sequedad y de modales un poco bruscos, sé que usted oculta un gran corazón. Como le digo siempre al señor E., es usted un gran humorista... Sí, créame, Knightley, me doy perfecta cuenta de la deferencia que supone de su parte todo este plan. Ha elegido usted la opción que más me complace.

El señor Knightley tenía otro motivo para negarse a una mesa bajo la sombra. Quería convencer al señor Woodhouse, y a Emma, de que fueran parte de la reunión, y sabía que era darle un disgusto que alguno de los invitados se pusiera a comer al aire libre. El señor Woodhouse no permitiría que nada le hiciese olvidar su desaprobación ante estas malas costumbres, ni siquiera el pretexto que era para hacer un paseo matinal y pasar un par de horas en Donwell.

Y así el señor Woodhouse fue invitado, y de buena fe. No habría ningún horror al acecho por el que, más tarde, pudiera reprocharse su ingenua credulidad. Aceptó. Hacía dos años que no iba a Donwell. Una mañana de buen tiempo podrían ir con Emma y Harriet sin problemas. Y podría quedarse sentado tranquilamente con la señora Weston, mientras las muchachas daban un paseo por los jardines. No creía que hubiera mucha humedad promediando el mediodía. Le gustaría enormemente volver a ver aquella casa, y estaría muy contento de encontrarse con el señor y la señora Elton y otros vecinos... No veía ninguna objeción para ir con Emma, y con Harriet, si era una mañana en que hiciera un tiempo muy bueno... El señor Knightley había hecho muy bien en invitarlos... era muy amable de su parte; mucho más inteligente que comer afuera; no le gustaban las comidas al aire libre.

El señor Knightley tuvo la buena suerte de que todo el mundo aceptara el ofrecimiento. La invitación fue tan bien recibida por todos que parecía como si, al igual que la señora Elton, cada cual considerase el plan como una especial cortesía dedicada a ellos... Emma y Harriet esperaban pasar un día muy placentero; y el señor Weston, sin que se lo pidieran, prometió hacer todo lo posible para que Frank también los acompañara; una demostración de gratitud que hubiese podido ahorrarse... porque en estas condiciones el señor Knightley se vio obligado a decir que se alegraría mucho si Frank pudiera venir; y el señor Weston se comprometió a escribirle de inmediato, y a no escatimar argumentos para convencerlo.

Entretanto, el caballo lastimado se había curado tan rápido que volvieron a pensar alegremente sobre el paseo a Box Hill; de modo que fijaron la ida a

Donwell para un día, y la excursión de Box Hill para el siguiente. El tiempo parecía perfecto.

Bajo un brillante sol de mediodía, casi en pleno verano, el señor Woodhouse fue trasladado sin inconvenientes en su coche, con una ventanilla baja, para participar de esta reunión al fresco; en una de las habitaciones más confortables de la abadía de Donwell, que había sido especialmente acondicionada, encendido el fuego durante toda la mañana, fue acomodado, y feliz y tranquilo, se dispuso a charlar con satisfacción de las hazañas que había llevado a cabo, y a aconsejar a todos que fueran a sentarse con él y que no se acaloraran... La señora Weston, que parecía haber ido caminando hasta ahí para cansarse y pasar con él todo el tiempo, se quedó haciéndole compañía, mientras los demás aceptaban la invitación de salir al aire libre. Era la más paciente de sus oyentes, quien más simpatía le profesaba.

Hacía tanto tiempo que Emma no iba a la abadía, que tan pronto como se convenció de que su padre estaba cómodo, se sintió contenta de dejarlo y de dar una vuelta; estaba ansiosa por refrescar y corregir su memoria mirando todo con mayor detenimiento, para darse una idea más exacta de una casa y de unas tierras que serían tan importantes para ella y toda su familia.

Sentía todo el justo orgullo y la complacencia que su alianza con el actual y el futuro propietario de Donwell podían justificar, mientras contemplaba las respetables dimensiones y el estilo del edificio, su ubicación tan ventajosa y apropiada, en un terreno bajo y resguardado... los amplios jardines que descendían hasta unos prados regados por un arroyo que, desde la Abadía, por la vieja indiferencia que antes se profesaba por las vistas, apenas se divisaban... y también la abundancia de árboles, formando hileras y avenidas, árboles que ni las modas ni la extravagancia habían logrado hacer quitar... La casa era más grande que la de Hartfield y totalmente distinta; cubría una buena parte del terreno, intrincado e irregular, y contenía muchas habitaciones cómodas y una o dos realmente bonitas. Era exactamente lo que debía ser, y parecía lo que era. Y Emma sentía un creciente respeto hacia la casa, en tanto residencia de una familia de verdadero abolengo, intachable desde el punto de vista de la sangre como en la inteligencia. John Knightley tenía ciertas fallas en su carácter; pero Isabella había hecho una excelente alianza. Ni el apellido, ni la familia, ni los bienes de ella podrían avergonzarla. Estos eran pensamientos agradables, y Emma siguió recorriendo el edificio y abocándose a ellos hasta que fue necesario hacer lo que los demás, y ponerse a recolectar entre las frutillas. Allí se habían

reunido todos, exceptuando a Frank Churchill; esperaban que llegase de Richmond de un momento a otro; también la señora Elton, en el gran aparataje de la felicidad, con su sombrero ancho y su cesta, estaba muy dispuesta a guiar al grupo en la recolección y en la charla; ahora sólo se podía pensar o hablar de frutillas... “Es la fruta de Inglaterra... la que prefiere todo el mundo... siempre cae bien... Estos son los mejores frutillares... las frutillas de mejor clase... Es delicioso recogerlas una misma... Es la única manera de disfrutarlas de veras... Desde luego la mañana es la mejor hora... nunca me cansan... todas las clases son buenas... pero la hautboy es infinitamente superior a las demás... No hay comparación... las demás apenas son comestibles... Pero hay muy pocas hautboy... Prefieren las de Chile... las blancas del bosque son las que tienen más sabor... el precio de las frutillas en Londres... abundan en Bristol... Maple Grove... cultivos... frutillares cuando tienen que renovarse... Los jardineros opinan todo lo contrario... No hay una regla general... A los jardineros no hay quien les haga cambiar de costumbre... Una fruta deliciosa... lástima que sea demasiado dulce para poder comer muchas... No son tan buenas como las cerezas... las grosellas son más refrescantes... El único inconveniente de recoger frutillas es que hay que agacharse... El sol pica... Qué terrible cansancio... Es imposible seguir... Hay que sentarse cuanto antes... un minuto... a la sombra.”

Durante media hora esta fue la conversación, interrumpida sólo una vez por la señora Weston que salió, preocupada por su hijastro, para preguntar si ya había llegado. Estaba un poco inquieta. Tenía miedo de que le hubiera ocurrido algo con el caballo.

Emma (1815)

Jane Austen (1775-1817). Novelista inglesa, comenzó a escribir a edad temprana piezas burlescas sobre la sensibilidad de su época. Vivió una vida en familia y sin grandes acontecimientos, al menos puertas afuera. Sus novelas de madurez, como Orgullo y Prejuicio, Emma y Persuasión, retratan con ironía historias de amor de provincia. Walter Scott y el príncipe regente fueron sus admiradores.

Mario Praz

Un comedor

En la pared de enfrente, bajo el retrato de familia de Marguerite Gérard, está colocado un sideboard o mesa para el servicio de la época Regency, con las patas torneadas en forma de maromas de barco, tipo de decoración que los anticuarios ingleses atribuyen a la popularidad de Nelson, y bajo este mueble hay uno de aquellos wine-coolers, para refrescar el vino, que tienen la forma poco simpática de pequeños féretros. Cuando lo compré, mientras el empleado del anticuario caminaba detrás de mí llevándolo sobre sus hombros hasta mi coche, me preguntaba qué habrían pensado los transeúntes si hubiesen tenido un poco de imaginación. Pero la época de los body-snatchers ha quedado atrás, y en lugar de un féretro los transeúntes habrán pensado en un aparato de radio de forma insólita, o en lugar de un pequeño ataúd, en un pequeño bar, ya que hoy en día está de moda transformar en bar los más impensables muebles antiguos. En este caso la forma lúgubre no me impidió comprar el mueble, pero sí me lo impidió en otro, el de un magnífico tea-caddy o baulito para conservar el té, de caoba con ornamento de latón, con pies de león de bronce dorado y máscaras de león a los lados, forrado de terciopelo rojo, que encontré en una tienda de antigüedades de Soho Square hacia 1935: pese a hacer todo lo posible por considerarlo desde el punto de vista neoclásico y egipcio, la sugestión fúnebre en aquella ocasión se impuso.

Sobre la mesa de servicio están alineados centros de mesa sostenidos por esbeltas danzarinas de bronce verde, con las bases decoradas de Cupidos y otros motivos elegantes, y entre los centros cuatro candelabros de plata con un sobrio friso de palmetas; delante, sobre la misma superficie de la mesa, para subrayar todavía más la reminiscencia egipcia de la fresquera, hay un cheese-coaster, o bandeja de caoba para el queso, mueble sobre ruedas, en forma de barco o de pequeño lit en bateau, como la egipcia barca de los muertos. Es un mueblecito

que deja perplejos a los que desconocen la costumbre inglesa, de la época en que los hombres seguían sentados a la mesa después de que las señoras se hubiesen levantado, de pasarse la botella de vino de Oporto acompañada de este carrito de quesos. Pero allí yo pongo fruta. Inglesa es también la gran mesa de comedor de caoba que reposa sobre una alfombra Aubusson de la Restauración, que tuvo su cuarto de hora de celebridad, o al menos de publicidad, cuando un director de cine la utilizó, a espaldas del anticuario a quien se la había pedido para examinarla, en una escena de una película. Primero había disfrutado años de tranquilidad entre muebles Imperio italianos, en el apartamento que la vieja marquesa Presbitero ocupaba en Palazzo Borghese, y allí la vi yo la primera vez. Se me quedó entonces grabado su color de un marrón rubio, y el rojo y el amarillo que ahora armonizan tan bien con la decoración de mi estancia. (De aquel departamento me había impresionado otra cosa, un techo de espejos en un elaborado marco de grecas y palmetas sobre fondo celeste, teniendo en el centro cuatro figuras de Victorias unidas por las puntas de las alas y llevando ligeras guirnaldas de oro, rodeadas de flores pintadas sobre la superficie del espejo: una delicadísima decoración, desgraciadamente inasequible, como en cambio no lo fue la alfombra). Aquel momento de vida intensa, entre la confusión de los cables de caucho de los potentes reflectores, y el contundente pisoteo de los actores debió de haber sido como una pesadilla para la pobre alfombra, y si pudo resistir el desgaste de aquella prueba de fuego, es porque en definitiva, como ya antes me había asegurado el anticuario, “no crujía”, es decir estaba en buen estado. Sobre la mesa del comedor cuelga una gran lámpara de bronce dorado, y en torno a la mesa y junto a la chimenea hay sillas italianas de cerezo, con un delicado motivo de palmeras en el respaldo, sillas de un juego de doce por cuya causa, cuando lo compré en los primeros tiempos en que empecé a acumular muebles en Florencia, cuando todavía vivía en un apartamento de dos habitaciones junto al de mi padrastro (inmediatamente después de la muerte de mi madre), un amigo florentino me tildó de loco. Que primero me comprase la casa, y el mobiliario vendría después. Esta era la lógica, pero yo prefería hacer como los dioses del Olimpo que, en los versos de Goethe, están sentados sobre áureos tronos entre las nubes:

Auf Klippen und Wolken

Sind Stühle bereitet

Und goldene Tische...

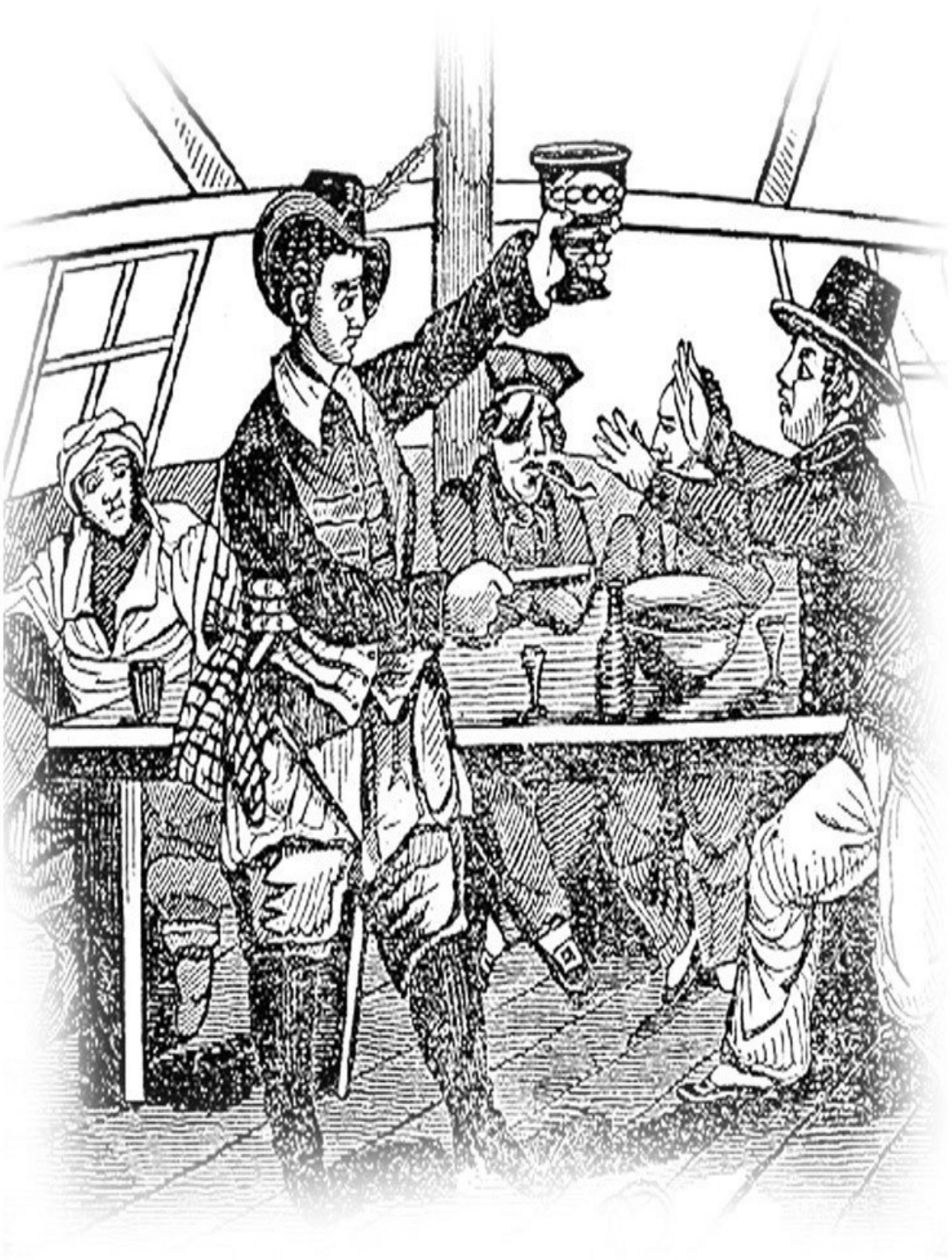
En la pared frente a la ventana hay una curiosa vitrina destinada a contener libros, como indican las dos cabezas barbudas de filósofos (similares a las de Zenón y Heródoto ilustradas por Pietro Bellori en Veterum philosophorum, poetarum, rhetorum et oratorum imagines, 1685) que coronaban su cima, como en un secrétaire del repertorio de Percier y Fontaine y en una librería del de La Mésangère. Hacen pensar en el herma bifronte (Heródoto y Tucídides) que se encuentra en el Museo de Nápoles, y a primera vista podría suponerse que los dos apéndices de este herma hubiesen sido trasladados a la parte superior del mueble que insólitamente tiene un coronamiento en voladizo, pero el fabricante quiso efectivamente imitar la forma de un típico monumento conmemorativo helenístico, el trilithon, un arquitrabe coronado de estatuas que sobresale en voladizo sobre los dos pilares sobre los que se apoya. El insólito mueble es siciliano, de aquella escuela de ebanistas imitadores de modelos ingleses y franceses que floreció en la isla a principios del siglo XIX: muebles de hermosa palma de caoba, con partes esculpidas, pero nunca doradas. Sobre la vitrina está colgado un cuadro de Filippo Hackert fechado en 1978, una vista de Ischia y Procida desde Pozzuoli, bañada en una rosada luz vespertina, y enmarcada por sarmientos de vid, un tipo de vista que, relativamente nuevo para aquella época, más tarde degeneraría en los paisajistas de los temples napolitanos, y finalmente en las postales ilustradas.

Junto a la vitrina hay una pequeña acuarela sin firmar, pero fácilmente atribuible a Pinelli, y casi diría más a Bartolomeo que a Achille, por la fineza de la ejecución: una familia de campesinos de la Ciociaria en torno a un fuego sobre el que está colgado un puchero, en pleno campo: dos mujeres llevan niños de pañales en los brazos, y una mece una cesta en la que patalea otro niño desnudo; entre las dos mujeres un pastor descamisado se apoya con el mentón en un rústico bastón; otra joven ciociara, asistida por una niña descalza que sostiene un saquito abierto, revuelve con el cucharón lo que hierve en el puchero; detrás, entre las rocas, un niño se apoya sobre una piedra a la entrada de una gruta, a lo lejos se extienden los campos suavemente coloreados bajo un cielo de reflejos vespertinos.

La casa de la vida (1960)

Mario Praz (1896-1982). Dividió su inmensa cultura entre la crítica de arte y la crítica literaria, destacándose como verdadera autoridad en literatura inglesa, y en las relaciones de esta con la italiana. Fue un coleccionista casi obsesivo de terracotas, muebles estilo imperio y el género de pintura inglesa conocido como conversation pieces, actividad que describe en su deslumbrante autobiografía La casa de la vida.

VI. Buenas y malas compañías



Alexandre Dumas

Dos golosos famosos

Se sabe que hubo en Roma tres Apicios:

Uno que vivió bajo la República, en tiempos de Sila,

El segundo, bajo Augusto y Tiberio,

El tercero, bajo Trajano.

Es del segundo, vale decir de Marco Gabio, que hablan Séneca, Plinio, Juvenal y Marcial.

Era a él a quien Tiberio enviaba desde Capri los rodaballos que él no era suficientemente rico para comprar.

Fue considerado casi un dios por haber encontrado la manera de conservar frescas las ostras.

Rico en doscientos millones de sestercios, unos cincuenta millones de francos, gastó más de cuarenta de ellos solamente en su mesa.

Un buen día, se le ocurrió la fatal idea de hacer sus cuentas.

Llamó a su administrador. Sólo le quedaban diez millones de sestercios, dos millones y medio de nuestra moneda. Se encontró a tal punto arruinado con dos millones y medio, que no quiso vivir un día más. Se metió en un baño y se hizo abrir las venas.

Queda de él un recuerdo, o más bien un hecho.

Este recuerdo es un tratado de cocina intitulado De re culinaria; pero la paternidad de este libro le es discutida. Pertenecería, según los eruditos, a un hombre llamado Coelius que, por admiración, se habría hecho nombrar Apicio.

En Nápoles, habitaba el pequeño palacio Chiatamone. Se encontraba en el lugar preciso del palacio de Lúculo, a quien pertenecía toda esa playa ocupada hoy por el castillo del Huevo.

Con la bajamar podía ver aun sobre las rocas la huella de los conductos que llevaban el agua al vivero de Lúculo.

Fue allí que reposó de sus famosas campañas contra Mitrídates y contra Tigranes, que hicieron de él el más rico de los romanos.

Tenía sobre el golfo de Nápoles dos palacios, el que acabo de mencionar y otro por encima de Mergellina, luego un tercero en la isla de Nisida, donde se encuentra hoy el Lazareto y el palacio de la reina Juana.

Para comunicar uno de estos palacios con el otro, era menester caminar media legua rodeando la montaña. Encontró un atajo haciéndola perforar.

Iba así en pocos minutos y fresco de su villa de Mergellina a su villa de Nisida.

Fue en su villa del castillo del Huevo donde Cicerón y Pompeyo resolvieron un día ir a pedirle una invitación a cenar, pero sin permitir que hiciera por ellos ningún añadido especial.

Llegaron a su casa de improviso, le declararon su intención, y no le dejaron dar ninguna orden, salvo la de poner dos cubiertos más.

Lúculo hizo venir a su mayordomo y sólo le dijo estas palabras:

–Dos cubiertos más en el salón de Apolo.

Ahora bien, el mayordomo sabía que en el salón de Apolo el gasto para cada invitado era de veinticinco mil sestercios, seis mil francos.

Por consiguiente no tuvieron sino lo que Lúculo llamaba una pequeña cena, cena de seis mil francos por cabeza.

Otro día, por un azar increíble, Lúculo no había invitado a nadie a sentarse a su mesa.

Su cocinero se presentó para recibir órdenes.

–Estoy solo –dijo Lúculo.

El cocinero, pensando que una cena de diez u once mil sestercios, dos mil quinientos francos, bastaría, actuó en consecuencia.

Terminada la cena, Lúculo lo mandó llamar, y lo reprendió vigorosamente.

El cocinero se excusó, diciéndole:

–Pero señor, usted estaba solo.

–Es justamente los días que estoy solo a la mesa –dijo Lúculo– cuando hay que cuidar mi cena: porque, ese día, Lúculo cena en casa de Lúculo.

“Algunas palabras al lector”, en Gran diccionario de cocina (1873)

Alexandre Dumas (1802-1870). Novelista y dramaturgo francés, su legado cuenta con más de doscientos cincuenta títulos. Para saciar el interés de su amplio público, utilizaba escritores fantasma que redactaban una primera versión; también en el caso de Los tres mosqueteros. Fue un verdadero gourmet y escribió un Gran Diccionario de cocina que se publicó póstumamente.

Juan Filloy

El espíritu de las leyes

Noche ya, la cárcel presentaba una imagen lóbrega. La luz de los focos, lastimada en las asperezas de los bloques, colgaba en harapos macilentos. Oyó el alerta esfumado en quejido de un imaginaria. Sintió un pavor inédito. Y apuró el paso como ansiando, irreflexivamente, la seguridad del encierro.

Al entrar en su celda, en el portland del piso, vio nueve baldosas de mármol verde. Era el reflejo lunar dividido por los barrotes.

Se sentó en la cama. Estuvo un buen tiempo sin sensaciones ni pensamientos, en uno de esos raptos baldíos frecuentes en los hombres que piensan mucho. Entraron la cena. No se dio cuenta. Lo supo cuando la celda y su espíritu se impregnaron con la emanación de un guisado. ¡No pudo resistirla! Era extraordinariamente susceptible en materia de olores. Cubrió el plato con otro. Así, envueltos en sucesivos papeles de diarios, los llevó al rincón más lejano. Pero el tufo trascendía, sin embargo... Trató de olvidarlo preocupándose en comer una tajada de queso y dulce de membrillo. Al intentarlo, advirtió que sus dedos se habían saturado al manipular los platos. Pareció preso de un furor obsesivo. Se precipitó a la mesa. Y partiendo una naranja, los empapó de jugo y los friccionó obstinadamente con la pulpa.

El olfato es el sentido menos evolucionado. En la actualidad una minoría de excepción alcanza solamente las delicias de su refinamiento, que pueden llegar, como en el caso de algunos ciegos sordomudos famosos, a suplir varios sentidos juntos. Él sabía que el Corán coloca al perfume, la plegaria y la mujer entre los goces mejores de la vida. En tal virtud, no se detuvo en la Escuela Primaria de los olores bastardos, que usan los carniceros, ni en el Liceo de Señoritas que son los bouquets y combinaciones. Cursaba –Estafador de Cámara– el período

delicado que corresponde a la música de cámara: el período de armonías exclusivas, recónditas, del perfume de cámara...

Esa breve digresión le aportó un favorable olvido. En efecto: la fijación del pensamiento en temas distintos eclipsa la vigencia de sensaciones hostiles. ¡Qué admirable recurso! Lo empleaba a menudo. Y aun elevaba su importancia, en busca de alivios más o menos transitorios. Por ejemplo, muchas veces preso de un dolor físico cualquiera lograba desplazarlo o enervarlo sugestivamente adosando a otra víscera o músculo un dolor artificial más intenso. La preponderancia del dolor ficticio alejaba prudentemente al verdadero. ¡Cuántas emboscadas se evitan así!

Casi repuesto, resolvió acostarse. Mas, una vez en el lecho, tan pronto la respiración inició su ritmo típico, más espaciado, los diablillos del tufo volvieron a hacerle cosquillas en la nariz.

–¡Ah, si pudiera desembarazarme de este olor! –farfulló con asco.

Imposible. El guisote seguía en el rincón, despidiendo su mal aliento de sebo rancio y vasija percudida.

Acostumbrado a captar la ofrenda etérea de menús exigentes, en los cuales el perfume anticipa el deleite ¡a veces desconsiderado! de deglutir tanta ricura, se adelantó al curso de las cosas pensando en una larga permanencia en la cárcel.

–¡Sería horrible! A menos que me permitieran tener un cocinero...

No creyó absurdo el propósito. Ya gestionaría. Talleyrand llevó al Congreso de Viena a Carême, un clásico de la mesa, como colaborador estomacal. La mesa era también para él un altar de hondas liturgias. ¿Por qué no buscaría entonces un ayudante experto en el culto de Gasterea? ¿Cómo oficiar ante la iniquidad de semejantes platos? ¿Cómo eludir la sangre de los Bourgognes, la efusión del Champagne y la capitosa malvasía de Madeira?

Se dejó arrastrar por la nostalgia en un tobogán vertiginoso. Recordó que en París, en ceñuda compañía de damas y gourmands, reprodujo una souper collation de Maître Alexandre-Balthazard-Laurent Grimod de la Reynière. Recordó una disputa técnica sobre el escalonamiento de vinos que correspondería a cierta éprouvette de Jean-Anthelme Brillat-Savarin. Recordó los consejos de un insigne catador, sobre la importancia de rociar la lectura de

determinados autores con sus vinos predilectos: Montaigne, verbigracia, con el “Chateau Eyquem” que usufructúa su apellido. Recordó que Montesquieu tenía dos bibliotecas: una de cubas y botellas cubiertas de telarañas, en donde maduraban sus “Graves”; y otra de códices e infolios, cubiertos de polvo, en donde maduró El espíritu de las leyes...

Al nombrar El espíritu de las leyes, un sacudón inopinado lo trajo a la realidad en que se hallaba:

–¡El espíritu de las leyes! ¿Qué espíritu las anima? ¿El espíritu del vino, el espíritu de la gula, el espíritu de la casta, el espíritu de la civilización burguesa...? ¿Qué tienen que ver las leyes con el estómago de determinados núcleos y el refinamiento de legisladores y juristas? ¿Estoy frente a una coincidencia o un símbolo?

Una rápida revista en la memoria habíale virtualizado una constatación curiosa: Grimod de la Reynière Avocat au Parlement... Brillat-Savarin, Consejero de la Corte de Casación... Montaigne, magistrado de Burdeos... Montesquieu, austero presidente perruque à marteaux...

–Sí: el espíritu de las leyes consiste en la fuerza interior que defiende el privilegio de comer y beber exquisitamente... Los pobres no entenderán el espíritu de las leyes sino cuando, superadas las hambres tróficas, las hambres orgánicas, las hambres totales, sepan la delicia del dinde aux truffes y el encanto de la fricassée de poulets... Entonces, la igualdad de los vientres repletos dibujará en ellos la curva de la felicidad. Y aquietadas las fiebres del ideal, el espíritu de las leyes gobernará por fin en una humanidad obesa...

Dijo las últimas palabras, borrosamente, in decrescendo, como sucede en los fonógrafos cuando les falta cuerda. Su voz estaba diluida en sueños. El tufo aún la condimentaba de asco.

Se durmió en el espíritu de las leyes como los justos en la paz del Señor.

Y tuvo una pesadilla atroz.

¡Estafen! (1932)

Juan Filloy (1894-2000). Escritor argentino, se desempeñó como juez durante muchos años y nunca abandonó Córdoba, su provincia natal. Es autor de decenas de novelas, muchas inéditas. Una de sus pasiones fue la composición de palíndromos; en sus relatos se combinan el humor y un uso muy poco convencional del lenguaje.

Thomas Malory

De cómo en una comida organizada por la reina fue envenenado un caballero, y Sir Mador culpó por ello a la reina

Y después la reina mandó hacer una comida privada en Londres para los caballeros de la Mesa Redonda. Y todo era para mostrar en lo exterior que tenía tanto placer en todos los otros caballeros de la Mesa Redonda como en Sir Launcelot. En total y sólo en esa comida tuvo consigo a Sir Gawaine y sus hermanos, esto quiere decir, Sir Agravaine, Sir Gaheris, Sir Gareth y Sir Mordred. También estuvo Sir Bors de Ganis, Sir Blamore de Ganis, Sir Bleoberis de Ganis, Sir Galihud, Sir Galihodin, Sir Ector de Maris, Sir Lionel, Sir Palomides, Safere su hermano, Sir La Cote Male Taile, Sir Persant, Sir Ironside, Sir Brandiles, Sir Kay le Senenschal, Sir Mador de la Porte, Sir Patrise, un caballero de Irlanda, Aliduk, Sir Astamore, y Sir Pinel le Savage, que era primo de Sir Lamorak de Galis, el buen caballero que Sir Gawaine y sus hermanos mataron por traición. Así estos veinticuatro caballeros comerían solos con la reina en un lugar privado, y fue organizada una gran fiesta con todas las formas posibles de delicias.

Pero Sir Gawaine tenía una costumbre que ejercitaba a diario en el almuerzo y en la cena, pues le gustaba todo tipo de frutas, y en especial manzanas y peras. Y por tanto, quienquiera que ofreciera una comida o una fiesta a Sir Gawaine se abastecía normalmente de fruta para él, y así hizo la reina para satisfacer a Sir Gawaine; ordenó que se abastecieran de todo tipo de fruta, puesto que Sir Gawaine era un caballero de naturaleza ardiente. Y el tal Pinel odiaba a Sir Gawaine por Sir Lamorak de Galis, su familiar muerto; y por eso, de pura envidia, Sir Pinal envenenó algunas manzanas para envenenar a Sir Gawaine. Y esto estaba planeado para el final de la carne; y así ocurrió por la mala fortuna,

que un buen caballero llamado Patrise, primo de Sir Mador de la Porte, tomó una manzana envenenada. Y cuando la hubo comido se hinchó hasta reventar, y entonces Sir Patrise cayó muerto, de pronto, entre todos ellos.

Entonces todos los caballeros se apartaron bruscamente de la mesa y con vergüenza, y furiosos de ira, casi fuera de sí. Pues no sabían lo que decir; considerando que la reina Guenever había organizado la fiesta y la comida, todos sospechaban de ella. “Mi lady, mi reina”, dijo Gawaine, “sabe usted bien, madame, que esta comida fue organizada para mí, pues toda la gente que sabe de mi condición entiende que me gusta mucho la fruta, y ahora veo bien que casi he sido asesinado; por tanto, madame, me temo que deberá estar usted avergonzada.” Entonces la reina se quedó en silencio, dolorosamente abochornada, tanto que no sabía lo que decir. “Esto no debe terminar así”, dijo Sir Mador de la Porte, “puesto que aquí he perdido a un caballero muy noble y de mi sangre; y por tanto sobre esta vergüenza y menosprecio seré vengado.” Y entonces Sir Mador acusó a la reina por la muerte de su primo, Sir Patrise. Y todos quedaron callados, y nadie habló una palabra en contra de él, pues todos tenían grandes sospechas hacia la reina porque ella había mandado hacer esa comida. Y la reina estaba tan abochornada que no podía hacer ninguna otra cosa más que llorar, tan efusivamente que sufrió un desvanecimiento. Por estos ruidos y gritos llegó el rey Arturo, y cuando supo del problema quedó muy contrariado.

La muerte de Arturo (1485)

Thomas Malory (¿?-1471). Autor inglés de identidad incierta, fue un caballero medieval que compuso sus obras estando en prisión. Su legendario Le Morte d’Arthur es el mayor libro de aventuras en prosa de la lengua inglesa, que recoge de fuentes inglesas y francesas la saga del rey Arturo. Inspiró más tarde muchas adaptaciones, como los Idylls of the King de Tennyson.

Guy de Maupassant

Precauciones de una mujer galante

La mujer, una de esas llamadas galantes, era célebre por su corpulencia precoz, que le había valido el sobrenombre de Bola de Sebo. Pequeña, redonda por todos lados, echada en carnes, con dedos inflados, estrangulados en las falanges, parecidos a ristras de salchichas cortas; con una piel reluciente y tensa, un pecho enorme que sobresalía por debajo de su vestido, era, sin embargo, apetecible y solicitada, puesto que tan agradable de contemplar resultaba su frescura. Su rostro se asemejaba a una manzana roja, un pimpollo de peonía a punto de abrirse; y de ese interior se asomaban, en lo alto, dos ojos negros magníficos, cubiertos por grandes pestañas gruesas que le hacían sombra; por debajo, una boca encantadora, estrecha, húmeda para los besos, adornada por dientecillos brillantes y microscópicos.

Además, se decía, estaba llena de cualidades inapreciables.

Tan pronto como fue reconocida, los murmullos empezaron a correr entre las mujeres honestas que iban en la misma diligencia, y palabras como “prostituta”, “vergüenza pública”, fueron murmuradas tan alto que ella levantó la cabeza. Entonces dejó correr entre sus compañeros de viaje una mirada tan provocativa y audaz que de pronto reinó un gran silencio y todo el mundo bajó los ojos a excepción de Loiseau, que la acechaba clavándole la vista con aire entusiasta.

Pero la conversación se reinició rápidamente entre las tres damas, a quienes la presencia de esa joven había convertido de pronto en amigas, casi íntimas. Les parecía que tenían que hacer un frente común con sus dignidades de esposas ante esta vendida sin vergüenza; pues el amor legal reacciona siempre con arrogancia ante su cofrade libre.

También los tres hombres, unidos por sus instintos conservadores, a diferencia de Cornudet, hablaban de dinero con cierto tono desdeñoso por los pobres. El conde Hubert comentaba los daños que le habían hecho los prusianos, las pérdidas que resultarían por el ganado robado y las cosechas sin recoger, con una altivez de gran señor diez veces millonario, para quien todo esto significaría únicamente daños menores. El señor Carré-Lamadon, muy castigado en la industria algodonera, había tenido el cuidado de enviar seiscientos mil francos a Inglaterra, un resto para mañana que podría ir administrando según la ocasión. En cuanto a Loiseau, había hecho arreglos para vender a la intendencia francesa todos los vinos comunes que le quedaban en bodega, de modo que el Estado le debía una suma formidable que calculaba cobrar una vez llegados a El Havre.

Y los tres se iban lanzando miradas rápidas y fraternales. Si bien en condiciones diferentes, se sentían hermanados por el dinero, esa gran francmasonería de quienes tienen posesiones, que escuchan el tintineo del oro al meter la mano en el bolsillo del pantalón.

El carruaje iba tan lento que a las diez de la mañana no habían recorrido ni cuatro leguas. Hasta entonces, los hombres habían descendido tres veces para subir los tramos empinados a pie. Empezaban a inquietarse porque habían planeado almorzar en Tôtes y temían no poder llegar antes de la noche. Cada uno miraba la carretera por ver si aparecía alguna posada, cuando la diligencia se hundió en un amontonamiento de nieve y necesitaron dos horas para liberarla.

El apetito iba en aumento, enturbiando los espíritus; y no se dejaba ver ni el más modesto puesto de comidas, tampoco ningún vendedor de vino; la proximidad de los prusianos y el paso de las tropas francesas hambrientas habían asustado a todas las industrias.

Los señores corrían en busca de provisiones en las granjas al borde del camino, pero no encontraban ni siquiera pan, porque los campesinos desconfiados ocultaban sus reservas, con miedo de ser saqueados por los soldados que, al no tener nada que meterse en la boca, tomaban por la fuerza cualquier cosa que descubrieran.

Cerca de la una de la tarde, Loiseau anunció que, decididamente, sentía un gran vacío en el estómago. Todos sufrían lo mismo que él desde hacía un buen rato; y la violenta necesidad de comer, que iba en aumento, había liquidado las conversaciones.

Cada tanto alguno bostezaba; otro lo imitaba casi de inmediato; y cada uno a su turno, según su carácter, el modo de vida y la posición social, abría la boca con estrépito o modestamente, llevando con presteza la mano ante el hueco abierto del que salía vapor.

Bola de Sebo se inclinó como si buscase algo bajo sus enaguas. Dudó por un segundo, mirando a sus vecinos, y luego se enderezó tranquilamente. Las caras estaban pálidas y crispadas. Loiseau afirmó que pagaría mil francos por un codillo de cerdo. Su esposa hizo un gesto para protestar; después se calmó. Sufría cada vez que escuchaba hablar de dinero derrochado y no entendía para nada las bromas sobre el tema.

–La verdad es que no me siento bien –dijo el conde– ¿cómo no pensé en traer provisiones?

Y todos se hacían el mismo reproche.

Sin embargo, Cornudet tenía una cantimplora llena de ron; la ofreció y fue rechazada con frialdad. Sólo Loiseau aceptó dos gotas y, al devolver la cantimplora, le agradeció diciendo:

–Es bueno, hace entrar en calor, y engaña al apetito.

El alcohol lo puso de buen humor, y propuso a los otros hacer como en el pequeño barco de la canción: comerse al más gordo de los pasajeros. Esta alusión indirecta a Bola de Sebo disgustó a la gente bien educada. Nadie le respondió; Cornudet sólo dejó entrever una sonrisa. Las dos monjas habían dejado de mascullar sus rosarios y, las manos hundidas en las anchas mangas, se mantenían inmóviles, bajando con obstinación los ojos, ofreciendo, sin dudas, sus sufrimientos al cielo que se los enviaba.

Finalmente, a las tres de la tarde, como se encontraban en medio de una planicie interminable, sin un solo pueblo a la vista, Bola de Sebo se inclinó con presteza y retiró de debajo de su banqueta una gran cesta cubierta por una servilleta blanca.

De allí sacó primero un pequeño plato de loza, un fino vasito de plata, luego una amplia cazuela donde dos pollos enteros, ya trozados, descansaban bajo su gelatina; se podía ver todavía en la cesta otras buenas piezas envueltas, patés, frutas, golosinas, provisiones preparadas para un viaje de tres días a fin de no

tener que tocar la cocina de las posadas. Cuatro cuellos de botellas asomaban entre los paquetes de comida. Bola de Sebo tomó un ala de pollo y, delicadamente, se puso a comerla con uno de esos pancitos que se llaman “regencia” en Normandía.

Todas las miradas se concentraron en ella. Luego el aroma se difundió, ensanchando las narinas, generando en las bocas una saliva abundante con una contracción dolorosa de la mandíbula bajo las orejas. El desprecio de las damas por la joven se volvió feroz, como si hubieran tenido ganas de matarla o de tirarla del carruaje, en la nieve, a ella, a su vasito, su canasta y sus provisiones.

Pero Loiseau iba devorando con los ojos la cazuela del pollo.

–Enhorabuena –dijo– madame ha sido más precavida que nosotros. Hay personas que saben siempre pensar en todo.

Ella levantó la cabeza hacia él.

–¿Quisiera un poco, señor? Es duro estar ayunando desde la mañana.

–Por mi fe, francamente, no me niego; no aguanto más. La guerra es la guerra, ¿no es cierto, madame?

Y mirando alrededor a los otros, agregó:

–En momentos como estos, me pone contento encontrar gente que nos socorra.

Tenía un periódico que desplegó para no mancharse el pantalón, y con la punta de un cuchillo que siempre llevaba en el bolsillo, tomó un muslo todo barnizado en su gelatina, lo descuartizó con los dientes, luego lo masticó con una satisfacción tan evidente que en el carruaje se escuchó un gran suspiro de angustia.

Pero Bola de Sebo, con una voz humilde y dulce, propuso a las monjas que compartieran su colación. Aceptaron las dos al instante, y sin levantar los ojos, se pusieron a comer muy rápido después de haber balbucido unos agradecimientos. Cornudet tampoco rechazó los ofrecimientos de su vecina, y junto con las religiosas formaron una suerte de mesa extendiendo hojas de periódico sobre las rodillas.

Las bocas se abrían y se cerraban sin cesar, tragaban, masticaban, engullían ferozmente. Loiseau, en su esquina, trabajaba duro, y en voz baja trataba de convencer a su esposa de que lo imitase. Ella se resistió por largo rato; luego, pasada una crispación que le recorrió las entrañas, cedió. Entonces el marido, suavizando las palabras, preguntó a su “encantadora compañera de viaje” si no permitiría que él ofrezca una pequeña porción a la señora Loiseau.

–Pero claro, ciertamente, señor –dijo Bola de Sebo con una sonrisa amable, y le tendió la cazuela.

Se produjo una molestia cuando destaparon la primera botella de burdeos: había sólo un vasito. Se lo pasaban uno a otro después de secarlo. Sólo Cornudet, por galantería seguramente, apoyaba sus labios en el lugar todavía húmedo donde habían estado los de su vecina.

Rodeados de gente que comía, sofocados por las emanaciones de los alimentos, el conde y la condesa de Bréville, así como el señor y la señora Carré-Lamadon, sufrían este suplicio odioso que se conoce por el nombre de Tántalo. De improviso, la joven esposa del manufacturero dejó escapar un suspiro que hizo que todos torcieran hacia ella la cabeza; estaba tan blanca como la nieve de afuera; se le cerraban los ojos, inclinó la frente: había perdido el conocimiento. Alarmado, su marido imploraba la ayuda de todo el mundo. Se desesperaron; pero la mayor de las dos monjas, sosteniendo la cabeza de la enferma, deslizó entre sus labios el vasito de Bola de Sebo y le hizo tragar algunas gotas de vino. La bonita dama se movió, abrió los ojos, sonrió y declaró con voz moribunda que ahora se sentía mucho mejor. Pero, para que aquello no volviera a ocurrir, la religiosa la obligó a beber un vaso entero de burdeos, y agregó:

–Es el hambre, nada más que eso.

Entonces Bola de Sebo, sonrojada y abochornada, balbuceó mirando a los otros cuatro pasajeros que seguían en ayunas:

–Dios mío, si osara ofrecer a estos señores y a estas damas.

Quedó en silencio, temiendo ultrajar a alguien.

Loiseau tomó la palabra.

–Pues claro, en casos parecidos todo el mundo está hermanado y debe ayudarse.

Vamos, señoras, nada de ceremonias, acepten, ¡qué diablos! Ni siquiera sabemos si hemos de encontrar un lugar para pasar la noche. Tal como venimos, no llegaremos a Tôtes antes del mediodía de mañana.

Dudaban, nadie quería asumir la responsabilidad de un “sí”.

Pero el conde zanjó la cuestión. Se dio vuelta hacia la ancha muchacha intimidada y, con aire de caballero, le dijo:

–Lo aceptaremos agradecidos, señora.

Importaba sólo dar el primer paso. Una vez pasado el Rubicón, se entregaron resueltamente. La canasta quedó vacía. Todavía contenía un paté de foie gras, un paté de alondra, un trozo de lengua ahumada, peras de Crassane, un entrecot de Pont-l’Évêque, galletitas y un frasco lleno de pepinos y cebollas en vinagre; como todas las mujeres, Bola de Sebo adoraba las hortalizas crudas.

No podían comer las provisiones de la muchacha sin hablar con ella. De modo que se pusieron a charlar, con reservas al comienzo, luego, como ella respondía muy bien, ya no se contuvieron más. Las señoras de Bréville y de Carré-Lamadon, que tenían mucho mundo, se comportaban con mucha gracia y delicadeza. La condesa, sobre todo, mostró esa condescendencia amable de las damas muy nobles a las que ningún contacto puede ensuciar, y estuvo encantadora. Pero la gruesa señora Loiseau, que tenía alma de gendarme, siguió en actitud arisca, hablando poco y comiendo mucho.

“Bola de Sebo” (1880)

Guy de Maupassant (1850-1893). Cuentista y novelista francés, trabajó como escribiente en un ministerio hasta que “Bola de Sebo” le dio su primer éxito. Fue un gran observador, de fina sensibilidad, y amigo y discípulo de Flaubert. Se hizo rico y con su velero recorría el Mediterráneo; estas impresiones las recogió en libros de viajes. Entre sus novelas se destacan Una vida y Bel Ami.

Thomas de Quincey

El filósofo recibe

Este reencuentro con Kant coincidió casi exactamente en el tiempo con un cambio completo en sus costumbres domésticas. Hasta esa época solía comer en una table d'hôte. Pero ahora empezaba a quedarse en casa y cada día invitaba a un par de amigos a cenar con él, y cuando se trataba de pequeños festejos, entre cinco y ocho. En realidad, era un preciso seguidor de la regla de Lord Chesterfield: que la comida, con él incluido, no debía tener un número menor al de las Gracias ni exceder el de las Musas. Dentro de la economía de sus costumbres hogareñas y especialmente en las reuniones para comer había algo de particular y agradablemente contrario a las convenciones sociales, aunque de ninguna manera una falta de decoro como ocurre a veces en casas en las que no hay mujeres que puedan imprimir un mejor tono a los modales. La rutina, invariable, era la siguiente: apenas la comida estaba lista, Lampe, el viejo criado del profesor, se presentaba en el estudio con cierto aire mesurado y lo anunciaba. El llamado era obedecido a paso rápido y Kant se dirigía al comedor hablando del estado del tiempo, un asunto que solía continuar durante la primera parte de la comida. Los temas más serios como los acontecimientos políticos del día jamás se trataban antes de la comida y menos aún en su estudio. En el momento en que Kant se sentaba y desplegaba su servilleta, daba comienzo al asunto de la comida con una fórmula particular: "Bueno, caballeros", y el tono y el aire con que las exclamaba invitaban, de manera inconfundible, al relajamiento tras las tareas matutinas y su disposición a abandonarse a los placeres de la vida social. La mesa estaba hospitalariamente servida, había una variedad suficiente de platos como para conformar los más diversos gustos y las botellas de vino se colocaban, no en un aparador lejano o bajo el odioso control de un sirviente (primo carnal del Barmecides) sino anacreónticamente dispuestas sobre la mesa y al alcance de cada invitado. Cada persona se servía sola y las demoras de un engolado espíritu de ceremonia le resultaban tan desagradables a Kant que rara

vez se guardaba de expresar su disgusto, aunque sin malhumor, ante este tipo de rituales. También le desagradaba que la gente comiera poco, considerándolo una afectación. El primer hombre en servirse era a sus ojos el invitado más amable, pues tanto más pronto llegaría el turno del anfitrión. Kant tenía una especial excusa para su odio a las demoras, pues había trabajado duro desde temprano a la mañana y no había comido nada hasta la hora del almuerzo. De aquí que en el último período de su vida, tal vez menos por el hambre que por una rara sensación de hábito o por una periódica irritación en el estómago, le resultaba difícil poder esperar la llegada del último invitado.

No había amigo de Kant que no considerara al día en que iba a almorzar con él como un día de placer festivo. Sin darse aires de profesor, Kant lo era y en grado sumo. La reunión era sazonada con el fluir de su iluminada mente que abordaba con naturalidad y sin afectación cualquier tema, a medida que la conversación los iba trayendo, y el tiempo volaba entre la una y las cuatro, las cinco o incluso más tarde, provechosa y agradablemente. Kant no toleraba las calmas, que era el nombre que daba a las momentáneas pausas en la conversación cuando comenzaba a languidecer. De una u otra manera se las arreglaba para recuperar el interés y para esto le era de gran ayuda el tacto con que averiguaba los gustos particulares o la dirección de los intereses de cada invitado y sobre estos, fueran los que fueren, siempre estaba preparado para decir algo con fundamento y con el interés de un observador original. Los asuntos locales de Königsberg tenían que ser muy interesantes como para que se les permitiera que usurparan la atención en su mesa. Y lo que puede parecer todavía más singular es que muy rara vez o directamente nunca desviaba la conversación hacia alguna rama de la filosofía fundada por él. Estaba realmente al margen del defecto que suele acompañar a tantos savant y literati: es decir, de la intolerancia hacia aquellos a quienes sus intereses los descalifican a sus ojos por no coincidir con los propios. El estilo de su conversación era popular en grado sumo y para nada escolástico, a un punto tal que cualquier extraño familiarizado con sus trabajos hubiera encontrado difícil de creer que en la figura de ese compañero ocurrente y delicioso veía al profundo autor de la Filosofía Trascendental.

Los asuntos de conversación en la mesa de Kant se tomaban de la filosofía natural, de la química, la meteorología, la historia natural y sobre todo de la política. Las noticias del día eran comentadas, en cuanto aparecían en los periódicos, con una detallada atención. Se mostraba inexorablemente escéptico y juzgaba indignas de repetición aquellas narraciones que requerían datos de tiempo y lugar, por plausibles que parecieran. Tan aguda era su percepción de los

mecanismos subyacentes en los sucesos políticos y los secretos resortes que los movían que hablaba con la autoridad de un diplomático que hubiera podido acceder a las reuniones de la inteligencia más que como un simple espectador de las grandes escenas que se estaban representando por esos días en Europa. Durante la Revolución Francesa lanzó muchas conjeturas y lo que entonces pasaron por anticipaciones paradójicas, especialmente en relación con operaciones militares, se cumplieron puntualmente tal como sucedió con su memorable conjetura sobre el hiato entre Marte y Júpiter cuya completa confirmación vivió para presenciar en el descubrimiento de Ceres por Piazzi y el de Pallas por el doctor Olbers. Estos dos descubrimientos lo impresionaron y le proveyeron un tema del que hablaba muchas veces con placer, aunque, de acuerdo con su habitual modestia, no dijera jamás una palabra sobre su sagacidad al haber demostrado con argumentos a priori la probabilidad de estos descubrimientos varios años antes de que se produjeran.

Pero no sólo como compañero brillaba Kant sino como el anfitrión más cortés y liberal y no tenía mayor placer que ver a sus invitados felices y satisfechos y disfrutando con espíritu alegre de los placeres combinados –intelectuales y liberalmente sensuales– de sus platónicos banquetes. Quizá para promover este estado de alegría mostraba principalmente algo de artista en la disposición de sus reuniones para comer. Había dos reglas que observaba clara y, debo decir, rigurosamente: la primera, que el grupo debía ser variado, esto para que la conversación tomara diferentes giros y, siguiendo esta premisa, sus invitados presentaban la mayor variedad que permitía Königsberg, pues provenían de los más diversos ámbitos: oficinistas, profesores, médicos, clérigos y comerciantes ilustrados. La segunda regla era que hubiera un adecuado equilibrio de hombres jóvenes, frecuentemente muy jóvenes, seleccionados entre los alumnos de la universidad, para dotar así de un aire de alegría y de animación juvenil a la conversación. Un motivo adicional, tengo razones para creerlo, era que de esta manera alejaba de su mente la tristeza que a veces lo invadía, causada por la temprana muerte de algunos amigos jóvenes a los que había querido mucho.

Los últimos días de Immanuel Kant (1827)

Thomas de Quincey (1785-1859). Ensayista inglés. Hasta poco antes de su

muerte toda su obra crítica y su original narrativa habían aparecido únicamente en publicaciones periódicas. Confesiones de un opiófago inglés fue el libro que lo hizo famoso. Fue amigo de Wordsworth y de Coleridge; es considerado uno de los mayores estilistas de la lengua inglesa.

William Makepeace Thackeray

¿A quién invitar?

¿Qué es un snob que da comidas?, puede preguntar algún joven inocente que no está repandu en el mundo; o un simple lector que no conoce los beneficios de la experiencia londinense.

Mi querido señor, le mostraré –no todas porque es imposible– varias clases de snobs que dan comidas. Suponga, por ejemplo, que usted, en un rango medio en la vida, acostumbrado al cordero asado el martes, frío el miércoles, sofrito el jueves, etc., con pocos medios y poco lugar, elige derrochar los primeros y poner patas para arriba el segundo ofreciendo divertimentos estrafalariamente costosos: ingresará de inmediato en la clase de los snobs que dan comidas. Suponga que compra al pastelero platillos de elaboración barata, y conchaba a un par de verduleros, o limpiadores de alfombras, para que figuren como lacayos, despidiendo a la honesta Molly, que trabaja los días comunes, y engalanando la mesa (normalmente ornamentada con vajilla decorada con motivos chinos) con platos de dos peniques y medio. Suponga que pretende ser más rico y más importante de lo que en realidad es: es usted un snob que invita a comer. Y por cierto, ¡tiemblo al pensar en los miles y miles que leerán esto!

Un hombre que invita de esta manera –y cuántos no lo hacen– es como un individuo que pidiera prestado el abrigo a su vecino para mostrarse, o una dama que se jacta de los diamantes de la próxima puerta; un chapucero, en pocas palabras, y entre los snobs debe quedar registrado.

Un hombre que sale de la esfera natural de su clase social e invita a lores, generales, regidores y otras personas de moda, pero que es mezquino en su hospitalidad con sus pares, es un snob que da comidas. Mi querido amigo Santiago Cazacopete, por ejemplo, conoce a un lord al que le presentaron en un

balneario: el viejo lord Farfullo, desdentado como un bebe de tres meses, taciturno como un sepulturero, y aburrido como... bien, no particularicemos. Ahora Cazacopete nunca tiene una comida pero se puede ver a este solemne y viejo patricio desdentado a la derecha de la señora Cazacopete. Cazacopete es un snob que da comidas.

El viejo Achuras, el viejo Soja, el viejo Chutney, el director de la East Indian, el viejo Cuchillero, el cirujano, etc., toda esa sociedad de vejestorios que se dan entre ellos una y otra comida y que cenan con el mero propósito de engullir, estos son, nuevamente, snobs de la cena.

De nuevo, mi amiga Lady Te Exprimo, que tiene como lacayos tres granaderos de encaje, y que sirve un cordero esquelético en bandeja de plata, y que regatea el mal jerez y el mal oporto que te sirve en un dedal, es una snob de la comida de otra clase, y confieso, por mi parte, que prefiero cenar con el viejo Achuras y el viejo Soja que con su Señoría.

La tacañería es snob. La ostentación es snob. Demasiada profusión es snob. Ser cazatítulos es snob. Pero tengo para mí que hay gente más snob que todos aquellos cuyos defectos acabo de mencionar: a saber, los individuos que pueden y no dan jamás una comida. El hombre sin hospitalidad nunca se sentará sub iisdem trabibus conmigo. ¡Que el sórdido desgraciado vaya a roer su hueso solo!

El libro de los snobs, escrito por uno de ellos (1848)

William Makepeace Thackeray (1811-1863). Escritor inglés, cultivó la ironía incansable de sus compatriotas. Fue un gran admirador de París; viajó a Weimar y conoció a Goethe. Casi toda su obra fue publicada por entregas. Escribió libros de viajes, novelas históricas y agudas críticas a la sociedad de su tiempo; la más conocida: La feria de las vanidades.

Mariano José de Larra

El castellano viejo

Los días en que mi amigo no tiene convidados se contenta con una mesa baja, poco más que banqueta de zapatero, porque él y su mujer, como dice, ¿para qué quieren más? Desde la tal mesita, y como se sube el agua del pozo, hace subir la comida hasta la boca, adonde llega goteando después de una larga travesía; porque pensar que estas gentes han de tener una mesa regular, y estar cómodos todos los días del año, es pensar en lo excusado. Ya se concibe, pues, que la instalación de una gran mesa de convite era un acontecimiento en aquella casa; así que se había creído capaz de contener catorce personas que éramos en una mesa donde apenas podrían comer ocho cómodamente. Hubimos de sentarnos de medio lado, como quien va a arrimar el hombro a la comida, y entablaron los codos de los convidados íntimas relaciones entre sí con la más fraternal inteligencia del mundo. Colocáronme por mucha distinción entre un niño de cinco años, encaramado en unas almohadas que era preciso enderezar a cada momento porque las ladeaba la natural turbulencia de mi joven adlátere, y entre uno de esos hombres que ocupan en el mundo el espacio y sitio de tres, cuya corpulencia por todos lados se salía de madre de la única silla en que se hallaba sentado, digámoslo así, como en la punta de una aguja. Desdobláronse silenciosamente las servilletas, nuevas a la verdad, porque tampoco eran muebles en uso para todos los días, y fueron izadas por todos aquellos buenos señores a los ojales de sus fraques como cuerpos intermedios entre las salsas y las solapas.

–Ustedes harán penitencia, señores –exclamó el anfitrión una vez sentado–; pero hay que hacerse cargo de que no estamos en Genieys –frase que creyó preciso decir.

Necia afectación es esta, si es mentira, dije yo para mí; y si verdad, gran torpeza convidar a los amigos a hacer penitencia.

Desgraciadamente no tardé mucho en conocer que había en aquella expresión más verdad de la que mi buen Braulio se figuraba. Interminables y de mal gusto fueron los cumplimientos con que para dar y recibir cada plato nos aburrimos unos a otros.

–Sírvase usted.

–Hágame usted el favor.

–De ninguna manera.

–No lo recibiré.

–Páselo usted a la señora.

–Está bien ahí.

–Perdone usted.

–Gracias.

–Sin etiqueta, señores –exclamó Braulio, y se echó el primero con su propia cuchara.

Sucedió a la sopa un cocido surtido de todas las sabrosas impertinencias de este engorrosísimo, aunque buen plato; cruza por aquí la carne; por allá la verdura; acá los garbanzos; allá el jamón; la gallina por derecha; por medio el tocino; por izquierda los embuchados de Extremadura. Siguiole un plato de ternera mechada, que Dios maldiga, y a este otro y otros y otros; mitad traídos de la fonda, que esto basta para que excusemos hacer su elogio, mitad hechos en casa por la criada de todos los días, por una vizcaína auxiliar tomada al intento para aquella festividad y por el ama de la casa, que en semejantes ocasiones debe estar en todo, y por consiguiente suele no estar en nada.

–Este plato hay que disimularle –decía esta de unos pichones–; están un poco quemados.

–Pero, mujer...

–Hombre, me aparté un momento, y ya sabes lo que son las criadas.

–¡Qué lástima que este pavo no haya estado media hora más al fuego! Se puso algo tarde.

–¿No les parece a ustedes que está algo ahumado este estofado?

–¿Qué quieres? Una no puede estar en todo.

–¡Oh, está excelente! –exclamábamos todos dejándolo en el plato–. ¡Excelente!

–Este pescado está pasado.

–Pues en el despacho de la diligencia del fresco dijeron que acababa de llegar. ¡El criado es tan bruto!

–¿De dónde se ha traído este vino?

–En eso no tienes razón, porque es...

–Es malísimo.

Estos diálogos cortos iban exornados con una infinidad de miradas furtivas del marido para advertirle continuamente a su mujer alguna negligencia, queriendo darnos a entender entrambos a dos que estaban muy al corriente de todas las fórmulas que en semejantes casos se reputan finura, y que todas las torpezas eran hijas de los criados, que nunca han de aprender a servir. Pero estas negligencias se repetían tan a menudo, servían tan poco ya las miradas, que le fue preciso al marido recurrir a los pellizcos y a los pisotones; y ya la señora, que a duras penas había podido hacerse superior hasta entonces a las persecuciones de su esposo, tenía la faz encendida y los ojos llorosos.

–Señora, no se incomode usted por eso –le dijo el que a su lado tenía.

–¡Ah!, les aseguro a ustedes que no vuelvo a hacer estas cosas en casa; ustedes no saben lo que es esto; otra vez, Braulio, iremos a la fonda y no tendrás...

–Usted, señora mía, hará lo que...

–¡Braulio! ¡Braulio!

Una tormenta espantosa estaba a punto de estallar; empero todos los convidados

a porfía probamos aplacar aquellas disputas, hijas del deseo de dar a entender la mayor delicadeza, para lo cual no fue poca parte la manía de Braulio y la expresión concluyente que dirigió de nuevo a la concurrencia acerca de la inutilidad de los cumplimientos, que así llamaba él a estar bien servido y al saber comer. ¿Hay nada más ridículo que estas gentes que quieren pasar por finas en medio de la más crasa ignorancia de los usos sociales; que para obsequiarle le obligan a usted a comer y beber por fuerza, y no le dejan medio de hacer su gusto? ¿Por qué habrá gentes que sólo quieren comer con alguna más limpieza los días de días?

A todo esto, el niño que a mi izquierda tenía, hacía saltar las aceitunas a un plato de magras con tomate, y una vino a parar a uno de mis ojos, que no volvió a ver claro en todo el día; y el señor gordo de mi derecha había tenido la precaución de ir dejando en el mantel, al lado de mi pan, los huesos de las suyas, y los de las aves que había roído; el convidado de enfrente, que se preciaba de trinchador, se había encargado de hacer la autopsia de un capón, o sea gallo, que esto nunca se supo: fuese por la edad avanzada de la víctima, fuese por los ningunos conocimientos anatómicos del victimario, jamás aparecieron las coyunturas. “Este capón no tiene coyunturas”, exclamaba el infeliz sudando y forcejeando, más como quien cava que como quien trincha. ¡Cosa más rara! En una de las embestidas resbaló el tenedor sobre el animal como si tuviera escama, y el capón, violentamente despedido, pareció querer tomar su vuelo como en sus tiempos más felices, y se posó en el mantel tranquilamente como pudiera en un palo de un gallinero.

El susto fue general y la alarma llegó a su colmo cuando un surtidor de caldo, impulsado por el animal furioso, saltó a inundar mi limpísima camisa: levántase rápidamente a este punto el trinchador con ánimo de cazar el ave prófuga, y al precipitarse sobre ella, una botella que tiene a la derecha, con la que tropieza su brazo, abandonando su posición perpendicular, derrama un abundante caño de Valdepeñas sobre el capón y el mantel; corre el vino, auméntase la algazara, llueve la sal sobre el vino para salvar el mantel; para salvar la mesa se ingiere por debajo de él una servilleta, y una eminencia se levanta sobre el teatro de tantas ruinas. Una criada toda azorada retira el capón en el plato de su salsa; al pasar sobre mí hace una pequeña inclinación, y una lluvia maléfica de grasa desciende, como el rocío sobre los prados, a dejar eternas huellas en mi pantalón color de perla; la angustia y el aturdimiento de la criada no conocen término; retírase atolondrada sin acertar con las excusas; al volverse tropieza con el criado que traía una docena de platos limpios y una salvilla con las copas para los vinos

generosos, y toda aquella máquina viene al suelo con el más horroroso estruendo y confusión. “¡Por San Pedro!”, exclama dando una voz Braulio, difundida ya sobre sus facciones una palidez mortal, al paso que brota fuego del rostro de su esposa. “Pero sigamos, señores, no ha sido nada”, añade volviendo en sí.

¡Oh honradas casas donde un modesto cocido y un principio final constituyen la felicidad diaria de una familia, huid del tumulto de un convite de día de días! Sólo la costumbre de comer y servirse bien diariamente puede evitar semejantes destrozos.

¿Hay más desgracias? ¡Santo cielo! ¡Sí las hay para mí, infeliz! Doña Juana, la de los dientes negros y amarillos, me alarga de su plato y con su propio tenedor una fineza, que es indispensable aceptar y tragar; el niño se divierte en despedir a los ojos de los concurrentes los huesos disparados de las cerezas; don Leandro me hace probar el manzanilla exquisito, que he rehusado, en su misma copa, que conserva las indelebles señales de sus labios grasientos; mi gordo fuma ya sin cesar y me hace cañón de su chimenea; por fin, ¡oh última de las desgracias!, crece el alboroto y la conversación; roncas ya las voces, piden versos y décimas y no hay más poeta que Fígaro.

–Es preciso.

–Tiene usted que decir algo –claman todos.

–Désele pie forzado; que diga una copla a cada uno.

–Yo le daré el pie: “A don Braulio en este día”.

–Señores, ¡por Dios!

–No hay remedio.

–En mi vida he improvisado.

–No se haga usted el chiquito.

–Me marcharé.

–Cerrar la puerta.

–No se sale de aquí sin decir algo.

Y digo versos por fin, y vomito disparates, y los celebran, y crece la bulla y el humo y el infierno.

A Dios gracias, logro escaparme de aquel nuevo pandemonio. Por fin, ya respiro el aire fresco y desembarazado de la calle; ya no hay necios, ya no hay castellanos viejos a mi alrededor.

–¡Santo Dios, yo te doy gracias –exclamo respirando– como el ciervo que acaba de escaparse de una docena de perros y que oye ya apenas sus ladridos; para de aquí en adelante no te pido riquezas, no te pido empleos, no honores; líbrame de los convites caseros y de días de días; líbrame de estas casas en que es un convite un acontecimiento, en que sólo se pone la mesa decente para los convidados, en que creen hacer obsequios cuando dan mortificaciones, en que se hacen finezas, en que se dicen versos, en que hay niños, en que hay gordos, en que reina, en fin, la brutal franqueza de los castellanos viejos! Quiero que, si caigo de nuevo en tentaciones semejantes, me falte un roastbeef, desaparezca del mundo el beefsteak, se anonaden los timbales de macarrones, no haya pavos en Périgueux, ni pasteles en Perigord, se sequen los viñedos de Burdeos, y beban, en fin, todos menos yo la deliciosa espuma del champagne.

Concluida mi deprecación mental, corro a mi habitación a despojarme de mi camisa y de mi pantalón, reflexionando en mi interior que no son unos todos los hombres, puesto que los de un mismo país, acaso de un mismo entendimiento, no tienen las mismas costumbres, ni la misma delicadeza, cuando ven las cosas de tan distinta manera. Vístome y vuelo a olvidar tan funesto día entre el corto número de gentes que piensan, que viven sujetas al provechoso yugo de una buena educación libre y desembarazada, y que fingen acaso estimarse y respetarse mutuamente para no incomodarse, al paso que las otras hacen ostentación de incomodarse, y se ofenden y se maltratan, queriéndose y estimándose tal vez verdaderamente.

“El castellano viejo”, en El Pobrecito Hablador, nº 7,

11 de diciembre de 1832.

Mariano José de Larra (1809-1837). Crítico y periodista español, fue criado en Francia. Desde joven se dedicó al periodismo y a la traducción. También compuso obras de teatro y una novela histórica. Sus artículos de costumbres tienen un cierto pesimismo, pero no les falta agudeza romántica. Se suicidó por mal de amores a los veintisiete años.

Sara Gallardo

Asado

Todo el tiempo había esperado, y de pronto, entre dos o tres jinetes lo vio venir con su gran cuchillo de plata cruzado en la cintura. El trote hacía tintinear las monedas de su cinto resplandeciente y Nefer, ah, la Nefer cebando mate para las visitas junto a su hermana, ella no miró, volvió la espalda, se quemó las manos con el agua que vertía, pero oyó –durante un rato no fue más que oídos– cómo desmontaba, cómo ataba el caballo, las bromas que cambió con los amigos, los pasos con que cruzó el patio para entrar en la cocina y saludar. Cuando llegó su turno respondió muy rápido: bieniusté, y después le ofreció el mate con los ojos bajos.

Llegó el almuerzo, servir a los invitados, ir y venir, el calor, las brasas latiendo en el suelo junto a los asadores que goteaban; los hombres se inclinaban a cortar lentamente pedazos; había vino, había empanadas –toda la víspera amasaron con la madre y las primas–, el sol golpeaba sobre el patio de tierra, las caras estaban rojas bajo la sombra de los talas, Jacinto se puso a tocar en el acordeón una música alegre que llenaba el aire de la mañana. Pero ella, Nefer con la fuente de empanadas o el fuentón de carne, Nefer con el vino o partiendo galleta, tenía ojos en la espalda, en los brazos, en la nuca, en todo el cuerpo, y sin mirarlo vio constantemente al Negro.

Lo vio en cuclillas entre algunos amigos, comiendo con su gran cuchillo la presa de carne, un bocado y otro, limpiamente y sin prisa, sonriendo unas veces y hablando otras.

Todo el día pasó así, con el Negro por centro. Pero junto al Negro estaba Delia.

Si Nefer no tuviera las uñas gastadas hasta la carne por el trabajo; si no fuera

hermana de la novia; si no fuera ella misma, ¡cómo hubiera despedazado a desgarrones esa cara, ese cuerpo odiado, cómo hubiese terminado con esa risa de chajá! Molida a golpes la hubiera hecho rodar por tierra, la hubiera atado del pelo a la cola de un potro, la hubiera colgado de los pies, desnuda sobre el fuego, y al fin carbonizada, deshecha, hubiera dado su polvo a los caranchos, a los perros, a las comadrejas y a los zorros. Ah, Delia, hija de bolichero, desenvuelta y cuidada.

Como esas cicatrices pálidas que un esfuerzo vuelve de pronto rojas, la cara de su abuela se iluminaba en su sangre. Apenas la conocía y sin embargo estaba viva en ella. Su abuela vagando por las lagunas de Carhué y los campos arenosos, niña en las tolderías del Oeste; su abuela oscura y sin canas, muerta a los cien años, sabia en terribles palabras. Mamá no hablaba de ella porque su sangre había llegado de Italia con sus padres; papá no necesitaba mencionarla y las nietas tampoco.

¿Qué es el día, qué es el mundo cuando todo tiembla dentro de uno? El cielo se pone oscuro, las casas crecen, se juntan, se tambalean, las voces suben, aumentan, son una sola voz. ¡Basta! ¿Quién grita así? El alma está negra, el alma como el campo con tormenta, sin una luz, callada como un muerto bajo la tierra.

Nefer va con el mate en la mano. En el galpón bailan hace rato y ella bailó con muchos a la luz fuerte de los faroles. Ahora corre, huyendo. Nicolás, el que trabaja en las vías del tren, le dice “Nefer”, cruzado, enorme en su camino. Ella se detiene.

–¿Qué llevás ahí? ¿Mate?

Nefer lo mira y no ve su cara, no ve sus bigotes, ve a Delia con el Negro, bailando y riendo. Dice sí, lo mismo hubiera dicho no. El hombre dice:

–¿Me convidás?, tengo sed.

–Está seco, hay que cambiar la yerba.

Por su cara bajan lágrimas, pero no lo sabe. El hombre tomó vino, tiene olor, ella lo vio esa tarde riendo y hablando.

La toma por un brazo y las espinas del monte se incrustan en su espalda. El hombre tiene bigotes y olor a vino, hace calor, las ramas de los árboles son un mundo, el Negro está con Delia, el hombre suda, hace calor, me ahogo, ah Negro, Negro, qué me has hecho, mirá mi vestido, era para vos. Durante meses esperé este día para invitarte...

Dos botellas entrechocan cuando don Pedro empuja la mesa para que el turco salga con más comodidad. La comida ha terminado y Juan se levanta murmurando “buen provecho” mientras limpia sus dientes con la punta del cuchillo.

Nefer espera que el banco quede vacío para salir; su madre vierte agua hirviente en una palangana llena de platos y cubiertos enjabonados que Alcira seca y guarda a medida que se van limpiando, y Nefer toma un trapo y barre en lentos círculos las sobras dispersas en la mesa haciéndolas correr hasta el borde, donde caen al suelo y perros y pollos se las disputan.

–A ver, che, buscá algo en la radio –dice la madre, porque la audición cómica se ha transformado en una gran música que cede su lugar a una novela llena de suspiros.

–Esa –dice Alcira–, dejala. Es la Claudia Reyes.

Nefer la deja y vuelve al trapo, pero pronto lo suelta y sale a la noche, se toma de un árbol y vomita: una fuerza dolorosa la tuerce, nubla sus ojos y arde en su garganta, y la angustia late en sus oídos. Lejos, un tren pasa interminablemente por la llanura en sombras.

Enero (1958)

Sara Gallardo (1931-1988). Escritora argentina. Se dedicó también al periodismo. Su novela más célebre, Los galgos, los galgos, de luminosa escritura, critica la clase terrateniente de la que ella descendía. En 1971 publicó Eisejuaz, libro misterioso narrado en la primera persona de un indio mataco y

que remite a la leyenda de las tentaciones de San Antonio.

D. H. Lawrence

El capricho de unas ostras

Una rara expresión tensó el rostro de Gerald.

–¿Vas a tener un hijo? –le preguntó, incrédulo. Al observarla, le resultaba una idea imposible, era tan joven y estaba espiritualmente tan lejos de cualquier forma de embarazo.

Ella lo miró de lleno a la cara, y sus incipientes ojos azules mostraban ahora una mirada furtiva, una mirada que conocía el mal, oscura e indómita. Una llamarada secreta llegó hasta el corazón de Gerald.

–Sí –dijo ella–. ¿No es horroroso?

–¿No lo quieres? –preguntó él.

–No –respondió ella con énfasis.

–¿Hace cuánto lo sabes?

–Diez semanas.

Mantenía los ojos fijos en él, todo el tiempo.

Gerald quedó en silencio, pensando. Luego, cambió de actitud y de pronto, poniéndose distante, le preguntó con una voz llena de amabilidad y consideración:

–¿Hay algo que podamos comer aquí? ¿Algo que te guste?

–Sí –dijo Minette–. Me encantarían unas ostras.

–Muy bien –dijo él–. Pediremos ostras –y le hizo una seña al camarero.

Halliday no se dio cuenta de lo que pasaba hasta que a ella le pusieron delante el pequeño plato. Entonces exclamó, de pronto:

–Minette, no puedes comer ostras si estás tomando brandy.

–¿Y eso qué tiene que ver contigo?

–Nada, nada –dijo él–. Pero no puedes comer ostras si estás tomando brandy.

–No estoy tomando brandy –respondió ella, y le tiró las últimas gotas de su vaso de licor en la cara. Él lanzó un curioso chillido. Ella se quedó sentada mirándolo, como indiferente.

–Minette, ¿por qué lo haces? –exclamó él con pánico.

A Gerald le pareció que Halliday estaba aterrorizado por ella, y que amaba ese terror. Como si se regodeara en su propio horror y odio por la joven, en darlo vuelta y extraerle cada sabor, con verdadero pánico. Gerald pensó que Halliday era un tonto bastante extraño, aunque no insípido.

–Pero Minette –dijo otro hombre con una vocecita rápida, que sugería Eton–, prometiste que no lo lastimarías.

–No lo he lastimado –respondió ella.

–¿Qué vas a tomar? –preguntó el joven. Era moreno y de piel suave y lleno de un vigor sigiloso.

–No me gusta la cerveza negra, Maxim –respondió ella.

–Debes pedir champagne –se escuchó la voz susurrante y caballerosa del joven.

De pronto, Gerald se dio cuenta de que esto era una señal para él.

–¿Pedimos champagne? –preguntó riendo.

–Sí, por favor, seco –dijo ella, ceceando como una niña.

Gerald la miraba comer las ostras. Era delicada y meticulosa, sus dedos finos parecían muy sensibles en las yemas, apartaba la comida con movimientos sutiles y pequeños, comía con cuidado, delicadamente. A él le daba mucho placer verla, pero esto irritaba a Birkin. Todos estaban tomando champagne. Maxim, el remilgado joven ruso de cara suave y cálida, y pelo negro y engominado, parecía el único perfectamente calmo y sobrio. Birkin estaba blanco, como abstracto, nada natural; Gerald no dejaba de sonreír con una luz brillante, divertida, fría en los ojos, apenas inclinándose en gesto protector hacia Minette, que era atractiva, y suave, desplegada como una flor de hielo en su terrible desnudez floreciente, vanagloriada ahora, exaltada por el vino y por la agitación de los hombres.

Mujeres enamoradas (1920)

D. H. Lawrence (1885-1930). Novelista, cuentista y poeta inglés, muchas de sus obras fueron objeto de la censura de su época. Escribió magníficas novelas, como Mujeres enamoradas y El arcoiris; también sus cuentos son destacables. Pasó la última parte de su vida en diversos países –Australia, México, Francia– y publicó varios libros de viajes, así como ensayos.

Jean-Jacques Rousseau

La cena de Turín

Mademoiselle de Breil era una joven de aproximadamente mi edad, bien formada, bastante hermosa, muy blanca y de cabellos muy negros y, aunque morena, llevaba en su rostro ese aire de dulzura que tienen las rubias al que mi corazón jamás ha podido resistirse. La vestimenta de corte, tan sentadora a la juventud, destacaba su lindo talle, marcaba su pecho y sus hombros y hacía aún más resplandeciente su tez debido al duelo que por entonces se llevaba. Se dirá que no es propio de un sirviente observar esas cosas: hacía mal, sin duda, pero de todas formas me daba cuenta. Y no era el único. El mayordomo y los mucamos a veces hablaban en la mesa con una grosería que me hacía sufrir cruelmente. Sin embargo, no perdí la cabeza al punto de enamorarme en serio. No me olvidaba de mí mismo: me mantenía en mi lugar, y mis deseos no se liberaban. Me gustaba ver a Mademoiselle de Breil, oírle decir algunas palabras que indicaban agudeza, sentido común, honestidad; mi ambición, limitada al placer de servirla, no iba más allá de mis derechos. En la mesa estaba atento a encontrar la ocasión de hacerlos valer. Si su lacayo abandonaba el puesto un instante, ahí me instalaba yo de inmediato: desde allí la tenía siempre a la vista; buscaba en sus ojos lo que iba a pedirme, espiaba el momento de cambiar su plato. Qué no habría dado yo por que ella se dignase ordenarme algo, mirarme, decirme una palabra... Pero no. Cargaba con la mortificación de no ser nada para ella: ni siquiera se daba cuenta de que yo estaba allí. Sin embargo, cuando su hermano, que a veces me dirigía la palabra en la mesa, me dijo no sé qué cosa muy poco amable, le di una respuesta tan fina y bien pulida que ella prestó atención y dirigió sus ojos hacia mí. Esa breve mirada no dejó de arrebatarme. Al día siguiente se presentó la oportunidad de obtener una segunda mirada, y saqué ventaja de ella. Ese día se celebraba una gran cena, donde por primera vez vi con mucha sorpresa que el mayordomo servía con la espada al cinto y el sombrero en la cabeza. Por casualidad terminaron hablando de la divisa de la

casa de Solar, que estaba bordada en el tapiz con el blasón Tel fiert qui ne tue pas. Como los piamonteses no son por lo general avezados en lengua francesa, alguien encontró que en la divisa había una falta de ortografía, y dijo que a la palabra fiert le sobraba la t.

El viejo conde de Gouvon iba a responder pero, posando los ojos en mí, vio que yo sonreía sin atreverme a decir palabra: me ordenó hablar. Dije entonces que no creía que la t estuviese de más, que fiert era una vieja palabra francesa que no venía del nombre ferus, orgulloso, amenazante, sino del verbo ferit, que ataca, que hiere; de modo que no me parecía que la divisa dijese “tal amenaza” sino de esa manera hiere el que no mata.

Todo el mundo me miró y se miró sin decir nada. En la vida se vio semejante sorpresa. Pero lo que más me halagó fue ver claramente un aire de satisfacción en el rostro de Mademoiselle de Breil. Esa persona tan desdeñosa se había dignado dirigirme una segunda mirada que valía por lo menos tanto como la primera: luego, volviendo los ojos hacia su abuelo, pareció esperar con una suerte de impaciencia la alabanza que él me debía, y que me otorgó en efecto, tan generosa y dicha con tanto gusto, que todos los comensales se apresuraron a hacerle coro. Ese momento fue corto, pero delicioso en todo sentido. Fue uno de esos momentos demasiado raros que reacomodan las cosas en su orden natural y vengan el mérito envilecido de los ultrajes de la fortuna. Algunos minutos después Mademoiselle de Breil levantó directamente los ojos hacia mí y me rogó con un tono de voz tímido y afable que le sirviese de beber. Puede imaginarse que no la hice esperar, pero al acercarme a ella fui presa de un temblor tal que, habiendo llenado demasiado el vaso, vertí parte del agua sobre el plato e incluso sobre ella. Su hermano me preguntó tontamente por qué temblaba tanto. Esa pregunta no sirvió para darme confianza, y Mademoiselle de Breil se ruborizó hasta el blanco de los ojos.

Confesiones, libro III (1769)

Jean-Jacques Rousseau (1712-1778). Escritor y filósofo suizo, pasó gran parte de su vida azarosa entre Suiza y Francia. En sus primeros años probó suerte con la música; fue tutor, maestro y criado. Sus escritos autobiográficos son un

documentado monumento a la paranoia. Sus obras significaron una revolución filosófica en la idea del sujeto. Uno de sus más célebres lectores fue el filósofo alemán Immanuel Kant.

Elena Garro

En la suite del Hotel Ritz

Antes de despedirse me invitó a comer con ella y con Eugenia en la suite del Hotel Ritz.

–¡A las nueve en punto! A ver si puede lograr eso de sus memorias.

Decidí asistir. Si no lograba convencer a aquella mujer sobre la necesidad de escribir su autobiografía, cuando menos disfrutaría de una cena exquisita. ¿Cuánto podía pagarme aquella mujer tan rica?

No pude contar los ramos de rosas magníficas que había en la suite de Eugenia. Aspiré su perfume con delicia y ocupé un sillón cerca de la chimenea. Augusto, Mariana y Eveline, me saludaron sin entusiasmo como se hace en los funerales elegantes. Nos atendían lacayos y camareros de lujo. La mesa servida suntuosamente, me deslumbró. Los hors d'oeuvre casi intangibles e insaboros acompañados de vino del Rhin me hicieron olvidar mis zapatos viejos y mi traje estrecho.

Eugenia, ataviada en color verde, con las manos y la garganta consteladas de diamantes, llevaba la conversación. Yo, ocupada en los sabores delicados de la cena, olvidaba escuchar. De pronto recordé sus memorias.

–Serían importantísimas, Eugenia –le dije entusiasmada.

Mis palabras la animaron y su relato tomó caracteres inesperados.

–Habrá que explicar que los indios son unos perros. ¡Perros rabiosos! ¿Sabe usted que sus huesos craneanos miden siete centímetros de espesor? Imagine qué lugar les queda para el cerebro, ¡nada! –y se echó a reír.

Eveline la acompañó en la risa, mientras Augusto y Mariana guardaron silencio. La anfitriona continuó hablando disparatadamente.

–... me coloqué en la terraza de mi casa para ver cómo los ingenieros, ayudados por la tropa, sacaban con lanzallamas y bazukas a esos perros que se oponían al progreso...

Eugenia volvió a reír coreada por Eveline. Después continuó su relato.

–Salieron como ratas de sus agujeros. Pero esa misma noche, un grupito de ellos se metió al cuarto de hotel del ingeniero que ordenó la operación y lo mató a cuchilladas. ¿No lo leyeron en el periódico? ¡Fue un crimen asqueroso! Son unos sanguinarios, no entienden que el país debe ir hacia adelante y esos mugrosos no van a entorpecer el destino de la patria. Le ordené al jefe de la policía que agarrara a veinte de los desalojados. ¿Pueden creer que durante diecisiete días esos indios cabrones aguantaron la tortura y no confesaron quiénes eran los asesinos del ingeniero? Yo, personalmente, iba a la cárcel a ver cómo estaban, hechos unas hilachas de carne, pero no hablaban. ¡Son tercos como mulas! Entonces se me ocurrió darles pentotal para que vieran que de mí no se burlan veinte pendejos. Sólo hablaron tres. ¡Así son de cerrados! ¡Ah! Pero los que "cantaron" dijeron los nombres de los asesinos y el del pueblo adonde habían huido. Sin perder tiempo mandé a un grupo de la secreta a agarrarlos. ¡No saben qué triunfo cuando me trajeron a esos cuatro desalmados! Entonces sí que temblaban los cabrones. Le ordené al jefe de la policía que los torturara hasta que se murieran. Aguantaron muchos días, yo iba a verlos y a recordarles a su madre y al ingeniero. Al cabo de dos semanas seguían vivos, son animales y aguantan clavos, tijeretazos, todo. Entonces le dije al jefe de la policía que de una vez los quemara vivos, si no hasta el día de hoy seguirían allí, hechos una piltrafa...

–¡Malvada!, ¡malvada! ¡Te maldigo! –gritó Mariana dejando caer el tenedor sobre el plato. Empujó la silla y corrió hacia la puerta.

–¡Siéntate, histérica! –le ordenó Augusto.

Eveline se puso de pie y alcanzó a Mariana. Parecía dispuesta a someterla por la fuerza. Eugenia la miró con desdén y en sus ojos abultados leí amenazas que no quise descifrar. Empavorecida por la violencia de la escena, callé. Los camareros con las fuentes de plata en alto contemplaron inmóviles la brutalidad de la

disputa. Eveline detuvo a Mariana, Augusto arrojó su servilleta con ira y avanzó hacia su mujer.

–¡Siéntate, histérica! –y la sentó de un golpe.

Perdí el apetito. No entendí a Augusto: se decía un intelectual revolucionario y soportaba la anécdota sangrienta relatada por Eugenia. Me arrepentí de haber acudido a aquella cena, en mi fuero interno le daba la razón a Mariana pero no dije nada. Vi que los camareros nos miraban con un desdén magnífico y sentí vergüenza.

La cena transcurrió sin alegría. A la hora de los postres Eugenia insistió:

–Los indios son sanguinarios y asesinos. Por su culpa el país no progresa. Te aseguro, Marianita, que los vamos a domesticar, aunque grites y escandalices. ¿Quién eres tú, chiquita? ¡Nadie! ¡Nadie!

–Eso digo yo: ¿quién eres tú para insultar a Eugenia? ¡Pobre loca! –dijo Eveline.

–Pero si Mariana es racista. Ha hecho este escándalo para hundir mi carrera –explicó Augusto.

Mariana se limitó a dejar la comida intacta y a guardar silencio, estaba pálida y de sus ojos brotaban llamas de ira. Eugenia aplastó su cigarrillo con violencia. Yo olvidé mi esperanza de ayudarla a escribir sus memorias.

–Gabrielle, venga mañana, le explicaré el proceso de desarrollo que estamos haciendo. No escuche a esta histérica –y la mujer dio un puntapié a la mesa rodante colocada cerca de la mesa donde comíamos.

Me fui de allí lo más temprano que pude.

Testimonios sobre Mariana (1981)

Elena Garro (1920-1998). Novelista, cuentista y dramaturga mexicana, vivió en México, en España y en Francia. Estuvo casada con Octavio Paz, figura que

aparece en clave –siniestra– en varios de sus libros. Entre estos se destacan Andamos huyendo Lola y Testimonios sobre Mariana; muchas de sus historias son variaciones del tema del perseguido, casi siempre encarnado en una madre y una hija.

Gustave Flaubert

La cena y el jardín

Como todos los artistas, sintieron la necesidad de ser aplaudidos, y Bouvard pensó en ofrecer una gran comida.

–¡Ten cuidado! –dijo Pécuchet–. ¡Te vas a lanzar a las recepciones! ¡Es un abismo!

Sin embargo, se decidieron a hacerlo.

Desde que habitaban en la región, habían llevado una vida retirada. Por deseo de conocerlos, todo el mundo aceptó la invitación, menos el conde de Faverges, que se hallaba en la capital, por sus negocios. Tuvieron que conformarse con el señor Hurel, su factótum.

Beljambe el posadero, antiguo jefe de cocina en Lisieux, recibió el encargo de guisar ciertos platos. Facilitó, además, un mozo. La Germana trajo a la cocina a la muchacha del corral. Mariana, la criada de la señora Bordin, iría también. Desde las cuatro, la cancela estaba abierta de par en par, y los dos propietarios esperaban, llenos de impaciencia, a sus invitados.

Hurel se detuvo bajo el hayal para ponerse la levita. Luego se vio avanzar al cura, vestido con una sotana nueva; y, un momento después, llegó el señor Foureu, con un chaleco de terciopelo. El médico daba el brazo a su mujer, que andaba penosamente, resguardándose bajo una sombrilla. Una ola de cintas rosas se agitaba detrás de ellos. Era la cofia de la señora Bordin, vestida con un hermoso traje de seda color cuello de pichón. La cadena de oro del reloj le golpeaba el pecho, y las sortijas brillaban en sus manos, cubiertas con mitones negros. Finalmente apareció el notario, con un panamá cubriéndole la cabeza, el

monóculo en un ojo, ya que el funcionario público no ahogaba en él al hombre de mundo.

El salón estaba encerado a tal punto que uno no se tenía de pie. Las ocho butacas de Utrecht se alineaban a lo largo de la pared. Una mesa redonda, en el centro, soportaba la licorera, y encima de la chimenea podía verse el retrato del padre de Bouvard. La pátina del cuadro, descubriéndose a contraluz, le hacía torcer la boca y bizcar los ojos, y un poco de enmohecimiento en los pómulos aumentaba el rizado de las patillas. Los invitados le encontraron un gran parecido con su hijo, y la señora Bordin añadió, mirando con fijeza a Bouvard, que debía de haber sido un hombre muy guapo.

Después de una hora de espera, Pécuchet anunció que podían pasar al comedor.

Las cortinas de calicó blanco, con franjas rojas, estaban, al igual que las del salón, corridas por completo delante de las ventanas, y el sol, atravesando la tela, lanzaba una luz rubia sobre el zócalo, que no tenía más adorno que un barómetro.

Bouvard sentó a las dos damas junto a él; Pécuchet tenía al alcalde a su izquierda, al cura a su derecha. Abrieron las ostras. Olían a légamo. Bouvard, desolado, prodigó las excusas, y Pécuchet se levantó para ir a la cocina y armarle un escándalo a Beljambe.

Durante todo el primer servicio, compuesto por un pastel de barbo y pichones en salsa, la conversación se deslizó sobre la manera de fabricar la sidra.

Después hablaron de los platos digestivos y de los indigestos. Como es natural, consultaron al médico. Este juzgaba las cosas con escepticismo, como hombre que ha visto el fondo de la ciencia, y, sin embargo, no toleraba la menor contradicción.

Al mismo tiempo que el lomo de vaca, sirvieron borgoña. Estaba turbio. Bouvard, atribuyendo aquel inconveniente a hallarse mal enjuagada la botella, les hizo probar otras tres, sin lograr mejor éxito; luego, escanció Saint-Julien, evidentemente demasiado nuevo, y todos los convidados permanecieron callados. Hurel sonreía sin cesar. Los fuertes pasos del mozo resonaban sobre las losas.

La señora Vaucorbeil, rechoncha y con aire descontento –estaba en el último mes

de su embarazo–, había guardado un mutismo absoluto. Bouvard, sin saber cómo entretenerla, le habló del teatro de Caen.

–Mi mujer no va nunca al teatro –repuso el médico.

Cuando vivía en París, el señor Marescot sólo frecuentaba los Italianos.

–Yo –dijo Bouvard–, de cuando en cuando me pagaba una butaca en el Vaudeville para oír las farsas.

Foureu preguntó a la señora Bordin si le gustaban las farsas.

–Según qué farsas –dijo ella.

El alcalde la provocaba. Ella replicaba a sus bromas. Inmediatamente explicó una receta para los pepinillos. Sus talentos de ama de casa eran bien conocidos. Poseía una pequeña granja admirablemente cuidada.

Foureu interpeló a Bouvard:

–¿Tiene usted intención de vender la suya?

–Hasta ahora, yo no sé...

–¡Cómo! ¿Ni siquiera la parte de Ecalles? –repuso el notario–. Eso le convendría a usted, señora Bordin.

La viuda replicó haciendo remilgos:

–Las pretensiones del señor Bouvard serán demasiado grandes.

–Quizá se lo pueda enternecer.

–Yo no lo probaré.

–¡Bah! ¿Y si lo besara?

–De todas maneras vamos a probar –dijo Bouvard.

Y la besó en las dos mejillas, entre los aplausos de la concurrencia.

Casi de inmediato se destapó el champagne, cuyas detonaciones redoblaron la alegría. Pécuchet hizo una seña. Se abrieron las cortinas y apareció el jardín.

Era algo horroroso en medio del crepúsculo. La roca, como una montaña, ocupaba el césped. La tumba formaba un cubo en medio de las espinacas; el puente veneciano, un acento circunflejo por encima de las chauchas; y, más allá, la cabaña ponía una gran mancha negra, pues habían quemado su techo de paja para hacerla más poética. Los tejos, en forma de ciervos o de butacas, se sucedían hasta el árbol tronchado por el rayo, que se extendía transversalmente desde la alameda hasta el emparrado, donde los tomates pendían como estalactitas. Un girasol aquí y allá levantaba su disco amarillo. La pagoda china, pintada de rojo, parecía un faro sobre el montículo. Los picos de los pavos reales, heridos por el sol, reflejaban sus rayos, y detrás de la abertura enrejada, despojada de sus tablas, el campo, todo llano, se extendía hasta el confín.

Ante el asombro de sus invitados, Bouvard y Pécuchet experimentaron una verdadera alegría.

La señora Bordin admiraba sobre todo los pavos reales. Pero no comprendieron el túmulo, ni la cabaña incendiada, ni el muro en ruinas. Luego fueron pasando, uno por vez, sobre el puente. Para llenar el estanque, Bouvard y Pécuchet habían estado acarreando agua toda la mañana. Pero el agua había huido entre las piedras del fondo, mal unidas y cubiertas por el limo.

Mientras paseaban, se permitieron hacer algunas críticas: “Yo, en su lugar, hubiera hecho esto”. “Las arvejas están muy retrasadas.” “Este rincón, francamente, no me parece bonito.” “Con semejante poda, nunca tendrán ustedes fruta.”

Bouvard se vio obligado a responder que no se le daba por las frutas. Cuando bordeaban la alameda, dijo con un aire socarrón:

–¡Ah! Aquí hay alguien a quien vamos a molestar. ¡Mil excusas!

La broma no produjo ningún efecto: todo el mundo conocía a la dama de yeso.

Por fin, después de varias vueltas por el laberinto, llegaron ante la puerta de las pipas. Cambiaron entre sí miradas de estupefacción. Bouvard observaba el rostro de sus huéspedes, e impaciente por conocer su opinión:

–¿Qué me dicen ustedes? –preguntó.

La señora Bordin rompió a reír. Todos hicieron lo mismo que ella. El cura lanzó una especie de cloqueo; Hurel tosía; el médico lloraba, su mujer fue presa de un espasmo nervioso y Foureau, hombre despreocupado, se apoderó de un Abd-el-Kader y se lo metió en el bolsillo como recuerdo.

Cuando salieron de la alameda, Bouvard, para asombrar a los invitados, gritó con toda su fuerza:

–¡Servidor de ustedes, señora!

¡Nada! No había eco, lo que era debido a las reparaciones hechas en el granero.

El café fue servido en el montículo. Y los señores comenzaron una partida de bolos, cuando vieron enfrente, detrás de la cancela, a un hombre que los miraba.

Era delgado y curtido, con un pantalón rojo hecho jirones, una chaqueta azul, sin camisa, la barba mal cortada. Con una voz ronca articuló.

–¡Denme ustedes un vaso de vino!

El alcalde y el padre Jeufroy lo habían conocido inmediatamente. Era un antiguo carpintero de Chavignoles.

–¡Vamos, Gorju, vete! –dijo el señor Foureau–. No se pide limosna.

–¡Yo, limosna! –exclamó el hombre exasperado–. He estado siete años en la guerra de África. Salgo del hospital. ¡No tengo trabajo! ¿Quieren que asesine? ¡Por vida de...!

Su cólera se calmó por sí misma, y con los dos puños sobre las caderas, consideraba a los burgueses con un aire melancólico y burlón. La fatiga de los vivaques, el ajenjo y las fiebres, toda una existencia de miseria y de crápula, se revelaban en sus ojos turbios. Sus labios pálidos temblaban, descubriéndole las encías. El inmenso cielo empurpurado lo envolvía en un resplandor sangriento, y su obstinación en seguir allí producía una especie de terror.

Bouvard, para terminar con aquello, fue a buscar una botella.

El vagabundo bebió glotonamente; luego desapareció en los sembrados, gesticulando.

Inmediatamente censuraron su conducta al señor Bouvard. Tales complacencias favorecían el desorden. Pero Bouvard, irritado por el fracaso de su jardín, tomó la defensa del pueblo. Todos hablaban a la vez.

Foureau exaltaba al gobierno; Hurel no veía en este mundo más que las contribuciones que pagaba la propiedad; el padre Jeufroy se lamentaba de que no se protegía la religión; Pécuchet atacaba los impuestos; la señora Bordin gritaba de cuando en cuando:

–Yo, desde luego, detesto la República.

Y el médico se declaró partidario del progreso. “Ya que, en fin, señor, tenemos necesidad de reformas.”

–Es posible –respondió Foureau–. Pero todas esas ideas perjudican los negocios.

–¡Mucho me importan a mí los negocios! –exclamó Pécuchet.

Vaucorbeil prosiguió:

–Por lo menos, concédannos el reconocimiento de las capacidades.

Bouvard no llegaba a tanto.

–¿Esa es su opinión? –repuso el médico–. ¡Ya ha dado usted su medida! ¡Buenas tardes! ¡Y le deseo un diluvio, para que pueda navegar en su estanque!

–Yo también me voy –dijo un momento después Foureau, señalando su bolsillo, donde llevaba un Abd-el-Kader–. Si necesito otro, ya volveré.

El cura, antes de marcharse, confió a Pécuchet que no encontraba conveniente aquel simulacro de tumba en medio de las legumbres. Hurel se retiró saludando en voz baja. M. Marescot había desaparecido después del postre.

La señora Bordin volvió a dar detalles de sus pepinillos, prometió otra receta para las ciruelas en aguardiente, dio todavía tres vueltas por la gran avenida; pero, al pasar cerca del tilo, el bajo de su vestido se enganchó en él, y la oyeron

que murmuraba:

–¡Dios mío, qué tontería es esta del árbol!

Hasta medianoche, los dos anfitriones, bajo el emparrado, exhalaron su resentimiento.

Sin duda podían censurarse aquí y allá dos o tres pequeñeces de la comida. Y la prueba de que no era tan mala estaba en que los invitados se habían atracado como ogros. Pero, tanto menospreciar el jardín era pura envidia. Y se enardecían el uno al otro.

–¡Ah! ¿Falta el agua en el estanque? ¡Paciencia! ¡Han de ver en él hasta un cisne, y peces!

–¡Apenas si se han fijado en la pagoda!

–¡Y pretender que las ruinas no son algo correcto es una opinión de imbéciles!

–¡Y una inconveniencia la tumba! ¿Por qué una inconveniencia? ¿Es que no hay derecho para construir en su propiedad lo que uno quiera? ¡Hasta quiero que me entierren en ella!

–¡No hay que hablar de eso! –dijo Pécuchet.

Luego pasaron revista a los invitados.

–¡El médico tiene aspecto de ser un presuntuoso!

–¿Has observado la burla de Marescot delante del retrato?

–¡Qué poca vergüenza tiene el alcalde! Cuando se come en una casa, se respetan las particularidades que hay en ella, qué diablos.

–¿Y la señora Bordin? –dijo Bouvard.

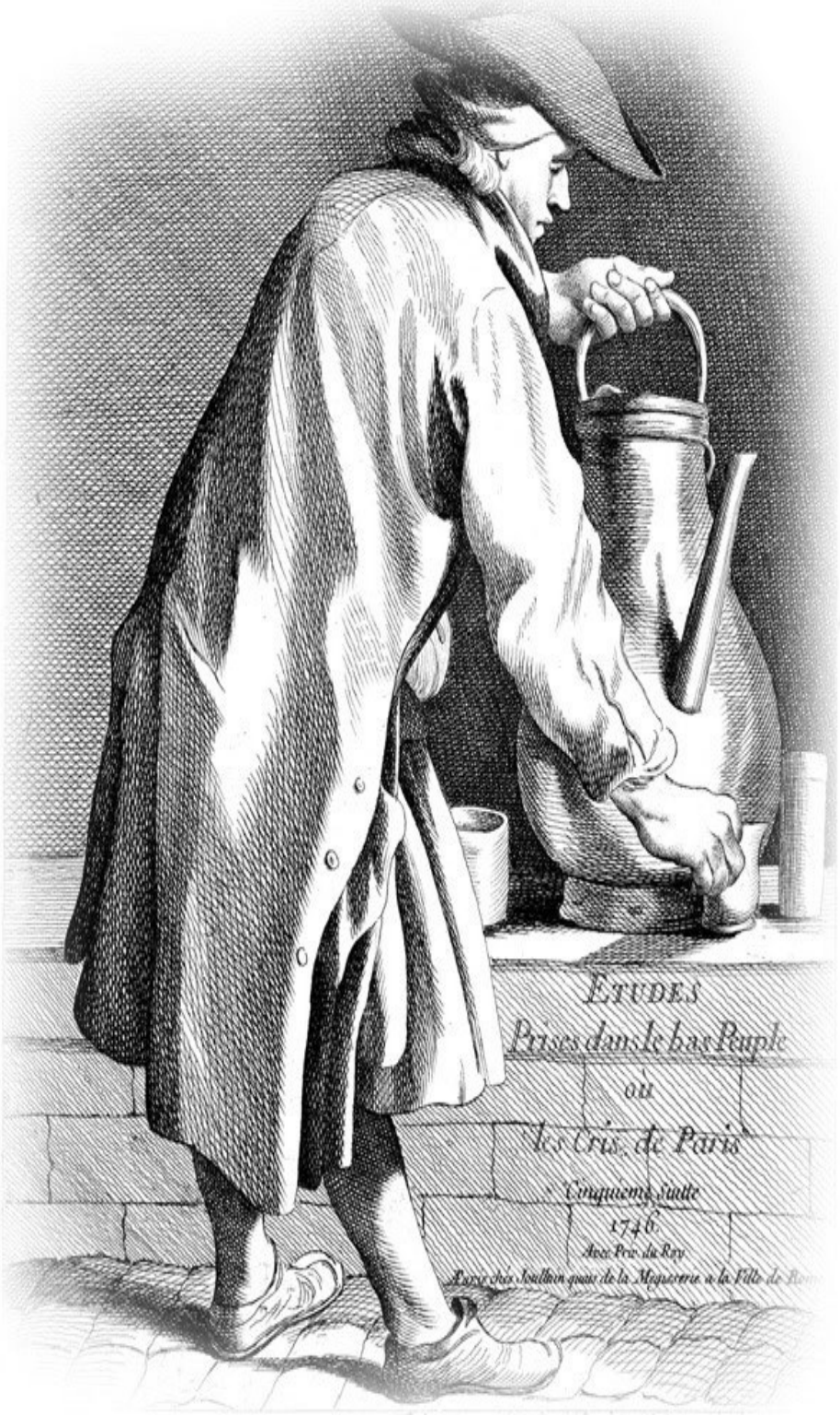
–¡Ah, es una intrigante! ¡No me hables!

Asqueados del mundo, resolvieron no ver a nadie más, vivir exclusivamente en su casa, para sí mismos.

Bouvard y Pécuchet (1881)

Gustave Flaubert (1821-1880). Escritor francés, su obra es considerada como la más perfecta muestra del realismo en Francia. De padre médico, pasó su niñez en un hospital; desde muy joven se dedicó a escribir. Entre sus libros se cuentan la inconclusa Bouvard y Pécuchet y Madame Bovary, ícono de la novela decimonónica. Dejó además una abundante y valiosa correspondencia.

VII. Café y té


ETUDES
Prises dans le bas Peuple
ou
les Cris de Paris
Cinquieme Suite
1746.
Avec Priv. du Roy.

Mark Twain

Una de las cosas más difíciles

La gran casa del azúcar era una jungla de tubos y tanques y tinajas y filtros, bombas, tuberías y maquinarias. El procedimiento para fabricar azúcar es extremadamente interesante. Primero se sube la caña en el centrífugo y al triturarla se extrae el jugo; luego se lo pasa por una olla de evaporación para extraer la fibra; luego por el filtro que remueve el alcohol; luego por los tanques de clarificación para liberar la melaza; después por el tubo de granulación para condensarla; luego por la olla de vacío para extraer el aire. Está entonces lista para el mercado. Apunté estos detalles para poder recordarlos. El asunto parece simple y fácil. Pero no se engañen. Hacer azúcar es realmente una de las cosas más difíciles del mundo. Y hacerla bien es casi imposible. Si durante años cada tanto examinara usted sus propias provisiones, y tabulara el resultado, descubriría que ni dos hombres entre veinte pueden fabricar azúcar sin que se les cuele algo de arena dentro.

La vida en el Mississippi (1883)

Mark Twain (1835-1910). Escritor y periodista norteamericano, abandonó el colegio a los doce años, se trasladó al oeste y fue soldado. Su infancia en el Mississippi marcó su obra: basta recordar Las aventuras de Tom Sawyer y su secuela, Las aventuras de Huckleberry Finn. Satírico de coloridas frases, tuvo durante su vida una enorme popularidad que lo llevó a viajar por Europa y por su país dando conferencias.

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Diversos usos del azúcar

El azúcar entró al mundo por el laboratorio de los farmacéuticos. Habría de jugar en ellos un gran papel, pues, para designar a alguien al que le faltaba algo esencial, solía decirse: es como un farmacéutico sin azúcar.

Bastaba que proviniera de ese ámbito para que se lo recibiera sin simpatía: unos decían que daba calores; otros, que atacaba el pecho; algunos, que predisponía a la apoplejía: pero la calumnia se vio obligada a huir frente a la verdad, y hace más de ochenta años que fue proferido el memorable apotegma: el azúcar sólo hace mal al bolsillo.

Bajo una égida tan impenetrable, el uso del azúcar se convirtió en algo cada día más frecuente, más general, y no hay sustancia alimenticia que haya experimentado mayores amalgamas y transformaciones.

Muchas personas gustan de tomar el azúcar puro, y en algunos casos, la mayoría desesperados, la Facultad lo ordena bajo esta forma como remedio que no puede perjudicar y que no tiene nada de repulsivo.

Mezclada con agua, da el agua azucarada, bebida refrescante, sana, agradable y a veces saludable como remedio.

Mezclada en agua en dosis más fuerte, y concentrada con el fuego, da los jarabes, que se cargan de todos los perfumes, y presentan siempre un refresco que agrada a todo el mundo por su variedad.

Mezclada con agua y donde el arte consiste en sustraer lo calórico, da los helados, que son de origen italiano, y cuya importación parece deberse a

Catalina de Médici.

Mezclada con vino da un cordial, un restaurador tan reconocido que en algunas regiones se humedecen con él los asados que se llevan a los recién casados la primera noche de bodas, del mismo modo en que para semejante ocasión en Persia se les lleva manitos de cerdo en vinagre.

Mezclada con harina y huevos da las galletitas, los macarrones, los bizcochitos, los bizcochos borrachos y multitud de repostería ligera que constituyen el arte bastante reciente de la repostería.

Mezclada con leche da las cremas, el manjar blanco y otras preparaciones de oficio que terminan tan agradablemente un segundo servicio, sustituyendo el gusto sustancial de las carnes con un perfume más fino y etéreo.

Mezclada con el café, realza el aroma.

Mezclada con el café con leche, ofrece un alimento ligero, agradable, fácil de procurar y que conviene perfectamente a aquellos para quienes el trabajo de oficina sigue de inmediato al almuerzo. El café con leche gusta también sobremanera a las damas, pero el ojo clarividente de la ciencia descubrió que su consumo demasiado frecuente podía perjudicarlas en aquello que tienen de más valioso.

Mezclada con frutas y flores, da las confituras, las mermeladas, las conservas, los dulces y el escarchado o fruta abrillantada, método de conservación que nos permite disfrutar del perfume de estas frutas y flores mucho después de la época que la naturaleza determinó que duren.

Tal vez, considerada bajo este último aspecto, el azúcar podría ser empleada con ventaja en el arte del embalsamado, aún poco avanzado entre nosotros.

Finalmente el azúcar, mezclada con el alcohol, da los licores espirituosos, inventados, como se sabe, para calentar la vejez de Luis XIV, y que, sorprendiendo al paladar con su energía, y al olfato con los gases perfumados que se le unen, forman en este momento el nec plus ultra de las delicias del gusto.

El uso del azúcar no se limita a esto. Puede decirse que es el condimento universal y que no desperdicia nada. Algunas personas la usan con las carnes, a

veces con legumbres, y a menudo con las frutas de estación. Es de rigor en las bebidas compuestas más a la moda, tales como el punch, el negus, el sillabub y otras de origen exótico, y sus aplicaciones varían al infinito, porque se modifican según los pueblos y los individuos.

Esta es la sustancia que los franceses de la época de Luis XIII conocían apenas de nombre y que, para los del siglo diecinueve, se ha convertido en un producto de primera necesidad, pues no hay mujer, sobre todo en buena posición, que no gaste más dinero en su azúcar que en su pan.

El señor Delacroix, literato tan amable como fecundo, se quejaba en Versailles del precio del azúcar, que, en esta época, superaba los cinco francos la libra. “Ah”, decía con voz suave y dulce, “si alguna vez el azúcar baja a treinta centavos, nunca volveré a beber otra cosa más que agua azucarada.” Sus deseos se han cumplido; si aún vive, espero que mantenga su palabra.

Fisiología del gusto (1825)

Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). Gastrónomo francés, fue juez y diputado hasta ser destituido en 1791. Se exilió en Suiza y Nueva York; en la época de Thermidor fue nombrado juez de casación. La Fisiología del gusto es uno de los más célebres libros acerca de la comida y las costumbres asociadas a la mesa; fue publicado en forma anónima en 1825.

Honoré de Balzac

El café

Sobre esta materia, Brillat-Savarin está lejos de ser completo. Puedo agregar algo a lo que él dice sobre el café, que consumo a tal punto que puedo observar sus efectos a gran escala. El café es un torrefactor interior. Mucha gente concede al café el poder de dar ingenio; pero todo el mundo ha podido verificar que los aburridos aburren mucho más después de haberlo tomado. Por último, aunque los almaceneros estén abiertos en París hasta medianoche, ciertos autores no se vuelven por ello más espirituales.

Como bien lo ha observado Brillat-Savarin, el café pone en movimiento la sangre, hace saltar a los espíritus motores; excitación que precipita la digestión, aleja el sueño y permite mantener durante algo más de tiempo el ejercicio de las facultades cerebrales.

Me permitiré modificar este artículo de Brillat-Savarin a través de experiencias personales y las observaciones de algunos grandes espíritus.

El café actúa sobre el diafragma y el plexo del estómago, desde donde alcanza al cerebro por irradiaciones inapreciables y que escapan a todo análisis; no obstante, se puede presumir que el fluido nervioso es el conductor de la electricidad que desprende esta sustancia que aquel encuentra y pone en acción en nosotros. Su poder no es ni constante ni absoluto. Rossini ha experimentado en él mismo los efectos que yo había ya observado en mí.

–El café, me dijo, es un asunto de quince o veinte días, el tiempo más que feliz para componer una ópera.

El hecho es cierto. Pero el tiempo durante el que se goza de las bondades del

café puede extinguirse. Esta ciencia es demasiado necesaria a muchas personas como para no describir la forma de obtener de él los frutos preciosos.

Acérquense y escuchen, todos ustedes, ilustres velas humanas que se consumen por la cabeza, el evangelio de la vigilia y el trabajo intelectual.

El café triturado a la turca tiene más sabor que el café molido en el molinillo.

En muchas cosas mecánicas relativas a la explotación de los placeres, los orientales llevan una gran ventaja sobre los europeos: su genio observador a la manera de los sapos, que permanecen años enteros en sus agujeros manteniendo sus ojos de oro abiertos tanto a la naturaleza como a los dos soles, les ha revelado por los hechos aquello que la ciencia nos demuestra mediante análisis. El principio deletéreo del café es el tanino, sustancia maligna que los químicos no han estudiado aún lo suficiente. Cuando las membranas del estómago están curtidas o cuando la acción del tanino particular del café las ha atontado a causa de un consumo demasiado frecuente, estas se rehúsan a las contracciones violentas que buscan los trabajadores. De ahí se siguen graves desórdenes si el aficionado continúa. Hay un hombre en Londres al que el consumo inmoderado del café ha torcido como esos viejos gotosos y sarmentosos. Yo conocí a un grabador de París que tardó cinco años en curarse del estado en que lo dejó su amor al café. Finalmente, hace poco, un artista, Chenavard, murió quemado. Entraba a un café como un obrero entra a la taberna, en todo momento. Los aficionados proceden como en todas las pasiones; pasan de un grado al otro; y, como en Nicolet, de más fuerte en más fuerte hasta el abuso. Triturando el café, se lo pulveriza en moléculas de formas insólitas que retienen el tanino y sólo desprenden el aroma. He aquí por qué los italianos, los venecianos, los griegos y los turcos pueden beber incesantemente sin peligro del café que los franceses tratan de cafiot, palabra despreciativa. Voltaire tomaba ese tipo de café.

Hay que retener lo siguiente: el café tiene dos elementos: uno, la materia extractiva que el agua caliente o fría disuelve, y disuelve rápido, la cual es el conductor del aroma; el otro, que es el tanino, resiste más al agua, y no abandona el tejido areolar más que con lentitud y dificultad. De allí el axioma que dejar el agua hirviente en contacto con el café, sobre todo mucho tiempo, es una herejía; prepararlo con agua de orujo es asimilar el estómago y sus órganos al tanaje.

Suponiendo al café tratado por la inmortal cafetera a la de Belloy y no du Belloy (el de las meditaciones al que todos debemos este método ecuménico era primo del cardenal, y como él de la familia muy antigua y muy ilustre del marqués de Belloy), el café tiene más virtudes con la infusión en frío que con el agua hirviente. Lo cual constituye una segunda manera de graduar sus efectos.

Al moler el café, se desprenden a la vez el aroma y el tanino, se halaga el gusto y se estimulan los plexos que actúan sobre las miles de cápsulas del cerebro.

Así, hay dos grados: el café triturado a la turca y el café molido.

De la cantidad de café puesta en el recipiente superior, del mayor o menor prensado, y de la mayor o menor cantidad de agua depende la fuerza del café, lo que constituye la tercera manera de tratar el café.

Así, durante un tiempo más o menos largo, una o dos semanas a lo mucho, se puede obtener la excitación con una, luego dos tazas de café molido, de una abundancia graduada, infusionado con agua hirviente.

Durante otra semana, por la infusión en frío, por la molienda del café, por el prensado del polvo y por la disminución de agua, se sigue obteniendo la misma dosis de fuerza cerebral.

Cuando usted haya alcanzado el mayor prensado y la menor cantidad de agua posible, duplicará la dosis tomando dos tazas; luego algunos temperamentos vigorosos llegan a las tres tazas. Se puede seguir así algunos días más.

Por último, he descubierto un método horrible y cruel, que no aconsejo más que a hombres de un excesivo vigor, de cabellos negros y duros, de piel mezcla de ocre y bermellón, de manos cuadradas, piernas en forma de balaustres como los de la plaza Luis XV. Se trata del empleo del café molido, prensado, frío y anhidro (palabra química que significa con poca o sin agua) tomado en ayunas. Este café cae en vuestro estómago que, ya se sabe por Brillat-Savarin, es un saco aterciopelado por dentro y tapizado de ventosas y papilas; no encuentra nada allí, la emprende con este delicado y voluptuoso forro, se convierte en una suerte de alimento que quiere sus jugos; los retuerce, los exige como una pitonisa llama a su dios, maltrata a estas lindas paredes como un carrero a sus jóvenes caballos; el plexo se inflama, llamean y llevan sus resplandores hasta el cerebro. A partir

de ese momento todo se agita: las ideas se sacuden como los batallones de la gran armada en el campo de batalla, y la batalla tiene lugar. Los recuerdos llegan a paso de carga, con los estandartes desplegados; la caballería ligera de las comparaciones se desarrolla en un magnífico galope; la artillería de la lógica acude con su tren y sus cartuchos; los rasgos de ingenio llegan como tiradores; las figuras se levantan; el papel se cubre de tinta, pues el día comienza y termina en medio de torrentes de agua negra, tal como la batalla por su pólvora negra. Aconsejé tomar este brebaje así preparado a uno de mis amigos, que quería bajo todo punto terminar un trabajo prometido para el día siguiente: creyó que se había envenenado, se tuvo que acostar, guardó cama como una recién casada. Era robusto, rubio, de escasa cabellera; un estómago de papel maché, pequeño. Hubo de mi parte falta de observación.

Cuando usted ha llegado al café tomado en ayunas con estas emulsiones superlativas y las ha agotado, si pretende continuar caerá en horribles sudoraciones, nervios débiles, somnolencia. No sé lo que sucedería: la sabia naturaleza me aconsejó abstenerme de hacerlo, visto que no estoy condenado a una muerte inmediata. Hay que dedicarse entonces a preparaciones lácteas, a un régimen de pollo y carnes blancas; en suma, relajar el harpa y volver a la vida errante, viajera, ñoña y criptogámica de los burgueses retirados.

Según el estado en que tome el café en ayunas, en condiciones magistrales produce una suerte de vivacidad nerviosa que se asemeja a la de la cólera: el verbo se alza, los gestos expresan una impaciencia maligna; uno quiere que todo trote al ritmo de las propias ideas; se está atolondrado, rabioso por naderías; se llega a esa variable personalidad del poeta tan denostada por los espíritus vulgares; se adjudica a los demás la lucidez de la que se goza. Un hombre ingenioso debe por lo tanto cuidarse mucho de mostrarse o de dejar que alguien se le acerque. He descubierto este singular estado por ciertos azares que me hicieron perder sin esfuerzo la exaltación que me había procurado. Unos amigos con quienes me encontraba en el campo me notaban colérico y peleador, con mala voluntad en la charla. Al día siguiente reconocí mi falta y entre todos buscamos la causa. Siendo mis amigos sabios de primer orden, de inmediato la encontramos. El café quería una presa.

Estas observaciones no sólo son verdaderas y no toleran otros cambios que aquellos que resultan de las distintas idiosincrasias, sino que concuerdan con las experiencias de muchos practicantes, entre los que se cuenta el ilustre Rossini, uno de los hombres que más han estudiado las leyes del gusto, un héroe digno de

Brillat-Savarin.

“Tratado de los excitantes modernos” (1839)

Honoré de Balzac (1799-1850). Escritor francés, gran novelista del primer realismo. En veinte años de ardua labor nocturna compuso la voluminosa Comedia Humana, que quedó inconclusa. Vivió ardorosamente, siempre al borde de la ruina económica. Sus libros, llenos de pasión y disgusto por el dinero y las costumbres de la burguesía de su época, llamaron la atención de Marx y Engels. Fue un legendario amante del café, que se preparaba él mismo.

Lewis Carroll

Un té de locos

Habían puesto la mesa debajo de un árbol, frente a la casa, y la Liebre de Marzo y el Sombrerero estaban tomando el té. Sentado entre ellos había un Lirón, que dormía profundamente, y los otros dos lo utilizaban de almohada, apoyando los codos sobre él, y hablando por encima de su cabeza. “Muy incómodo para el Lirón”, pensó Alicia. “Pero como está dormido, supongo que no le importa.”

La mesa era muy grande, pero los tres se apretujaban juntos en una misma esquina.

–¡No hay lugar! ¡No hay lugar! –se pusieron a gritar cuando vieron acercarse a Alicia.

–¡Hay lugar de SOBRA! –respondió Alicia indignada, y se sentó en un gran sillón a un extremo de la mesa.

–Toma un poco de vino –le propuso la Liebre de Marzo con tono alentador.

Alicia miró por toda la mesa, pero sólo había té.

–No veo ningún vino –observó.

–Pues no lo hay –dijo la Liebre de Marzo.

–En tal caso, no es muy correcto de su parte ofrecerlo –dijo Alicia enojada.

–Tampoco es muy correcto de tu parte sentarte con nosotros sin haber sido invitada –dijo la Liebre de Marzo.

–No sabía que la mesa era suya –dijo Alicia–. Está puesta para muchas más que tres personas.

–Necesitas un buen corte de pelo –dijo el Sombrerero.

Había estado observando a Alicia con gran curiosidad, y estas eran las primeras palabras que pronunciaba.

–Debería aprender a no hacer comentarios tan personales –dijo Alicia con cierta severidad–. Es muy grosero.

Al oír esto, el Sombrerero abrió grandes los ojos, pero lo único que dijo fue:

–¿En qué se asemeja un cuervo a un escritorio?

"¡Qué bueno, al parecer nos vamos a divertir!", pensó Alicia. "Me encanta que hayan empezado haciendo adivinanzas." Y agregó en voz alta:

–Creo que puedo adivinarlo.

–¿Quieres decir que crees que puedes encontrar la solución? –preguntó la Liebre de Marzo.

–Exactamente –contestó Alicia.

–En ese caso debes decir lo que piensas –siguió la Liebre de Marzo.

–Es lo que hago –se apresuró a replicar Alicia–. O al menos... al menos pienso lo que digo... Es lo mismo, ¿no?

–¡De ninguna manera es lo mismo! –dijo el Sombrerero–. Es como si fuera lo mismo decir "veo lo que como" que "como lo que veo".

–¡Es como si dijeras –agregó la Liebre de Marzo– que "me gusta lo que tengo" es lo mismo que "tengo lo que me gusta"!

–¡Es como si dijeras –agregó el Lirón, que parecía hablar en medio de sus sueños– "respiro cuando duermo" que "duermo cuando respiro"!

–En tu caso sí es lo mismo –dijo el Sombrerero.

Aquí la conversación se interrumpió y el grupo se mantuvo en silencio por un minuto, mientras Alicia pasaba revista a todo lo que sabía de cuervos y de escritorios, que no era demasiado.

El Sombrerero fue el primero en romper el silencio.

–¿Qué día del mes es hoy? –preguntó, dirigiéndose a Alicia.

Había sacado el reloj de un bolsillo, y lo miraba con inquietud, dándole violentas sacudidas y llevándoselo al oído una y otra vez.

Alicia reflexionó unos instantes y luego dijo:

–Hoy es cuatro.

–¡Dos días de error! –se lamentó el Sombrerero, y agregó–: ¡Te dije que la manteca no funcionaría bien en los engranajes! –agregó mirando con enojo a la Liebre de Marzo.

–Era manteca de la mejor –replicó la Liebre muy sumisa.

–Sí, pero deben haber entrado también algunas migajas –rezongó el Sombrerero–. No deberías haber usado el cuchillo del pan.

La Liebre de Marzo tomó el reloj y lo miró tristemente: después lo sumergió en su taza de té, y lo miró de nuevo. Pero no se le ocurría nada mejor que decir que repetir su primera observación:

–Era manteca de la mejor, creéme.

Alicia había estado mirando por encima del hombro de la Liebre con cierta curiosidad.

–¡Qué reloj tan extraño! –exclamó–. ¡Indica el día del mes, y no indica la hora!

–¿Y por qué habría de hacerlo? –farfulló el Sombrerero–. ¿Indica tu reloj el año en que estamos?

–Claro que no –reconoció Alicia sin dudar–. Pero esto es porque queda dentro del mismo año por mucho tiempo.

–Que es precisamente el caso del mío –dijo el Sombrerero.

Alicia se sintió terriblemente desconcertada. El comentario del Sombrerero no parecía tener ningún tipo de sentido, y sin embargo estaba en un inglés correcto.

–No termino de entender –dijo, con tanta amabilidad como pudo.

–El Lirón volvió a dormirse –dijo el Sombrerero, y le echó un poco de té caliente en el hocico.

El Lirón sacudió la cabeza con impaciencia, y dijo, sin abrir los ojos:

–Por supuesto, por supuesto. Es justamente lo que yo iba a decir.

–¿Has encontrado la solución a la adivinanza? –preguntó el Sombrerero, dirigiéndose de nuevo a Alicia.

–No. Me doy por vencida. ¿Cuál es la solución?

–No tengo la menor idea –dijo el Sombrerero.

–Yo tampoco –dijo la Liebre de Marzo.

Alicia suspiró cansada.

–Creo que ustedes podrían emplear el tiempo de mejor manera –dijo– que gastarlo proponiendo adivinanzas que no tienen solución.

–Si conocieras al Tiempo tan bien como yo –dijo el Sombrerero–, no hablarías de gastarlo, como una cosa. ¡El Tiempo es un ser viviente!

–No entiendo qué quiere usted decir –protestó Alicia.

–¡Claro que no! –dijo el Sombrerero, sacudiendo la cabeza en un gesto de desdén–. ¡Estoy seguro de que ni siquiera has hablado nunca con el Tiempo!

–Quizá no –respondió Alicia con cautela–. Pero sé que cuando aprendo música tengo que marcar el tiempo dando unos golpes.

–¡Ah, eso lo explica todo! –dijo el Sombrerero–. El Tiempo no tolera que lo golpeen. Pero si estuvieras en buenos términos con él, haría casi todo lo que tú

quisieras hacer con el reloj. Por ejemplo, supón que son las nueve de la mañana, justo la hora de empezar las clases; sólo tendrías que susurrarle al Tiempo tu deseo y en un abrir y cerrar de ojos ahí están girando las agujas de tu reloj. ¡Y ya es la una y media, hora de comer!

("¡Ojalá fuera ya la una y media!", murmuró la Liebre de Marzo).

–Sería magnífico, sin dudas –dijo Alicia, pensativa–. Pero, considere que entonces no tendría hambre.

–Quizá no al principio –dijo el Sombrerero–. Pero podrías mantener el reloj en la una y media todo el rato que tú quisieras.

–¿Es así como se manejan ustedes? –preguntó Alicia.

El Sombrerero movió la cabeza acongojado.

–¡Yo no! –contestó–. Nos peleamos en marzo... justo antes de que esta se volviera loca, sabes (y señaló con la cucharita a la Liebre de Marzo). Fue en el gran concierto que ofreció la Reina de Corazones, y yo tuve que cantar: "Brilla, brilla, ratita alada, ¿en qué estás tan atareada?".

–¿Conoces la canción?

–Me suena algo –dijo Alicia.

–Y sigue así –continuó el Sombrerero–: "Bien arriba del mundo vas volando, como una bandeja de té rotando. Brilla, brilla...".

En ese momento el Lirón se sacudió y empezó a cantar en sueños: "brilla, brilla, brilla, brilla...", y estuvo así tanto rato que tuvieron que pellizcarlo para que se callara.

–Bueno, apenas había terminado el primer verso –dijo el Sombrerero– la Reina se puso a gritar: ¡Está matando el tiempo! ¡Que le corten la cabeza!

–¡Qué barbaridad! –exclamó Alicia.

–Y desde ese día –agregó el Sombrerero en tono lúgubre–, el Tiempo no quiere hacer nada de lo que le pido. Son siempre las seis de la tarde.

Alicia tuvo una idea reveladora.

–¿Es la razón de que haya tantas tazas sobre la mesa? –preguntó.

–Sí, es por eso –dijo el Sombrerero con un suspiro–. Siempre es la hora del té, y no tenemos tiempo de lavar la vajilla.

–¿Y lo que hacen es ir dando la vuelta a la mesa, verdad? –preguntó Alicia.

–Exactamente –dijo el Sombrerero–, según vamos ensuciando las tazas.

–Pero, ¿qué pasa cuando llegan de nuevo al principio? –se atrevió a preguntar Alicia.

–¿Y si cambiáramos de tema? –los interrumpió la Liebre de Marzo con un bostezo–. Me estoy cansando de todo este asunto. Propongo que esta joven dama nos cuente un cuento.

–Me temo que no sé ninguno –se apresuró a decir Alicia, algo alarmada ante esta propuesta.

–¡Entonces que lo haga el Lirón! –exclamaron los dos–. ¡Despierta, Lirón!

Y empezaron a pellizcarlo al mismo tiempo de ambos lados.

El Lirón abrió lentamente los ojos.

–No estaba dormido –dijo con voz ronca y débil–. He estado escuchando cada palabra que decían, amigos.

–¡Cuéntanos un cuento! –dijo la Liebre de Marzo.

–¡Sí, por favor! –imploró Alicia.

–Y date prisa –agregó el Sombrerero–, si no te dormirás otra vez antes de terminar.

–Había una vez tres hermanitas –empezó el Lirón apresurado–, y se llamaban Elsie, Lacie y Tilie, y vivían en el fondo de un pozo...

–¿Y de qué se alimentaban? –preguntó Alicia, que siempre tenía mucho interés

en cuestiones de comer y beber.

–Se alimentaban de melaza –respondió el Lirón, después de reflexionar un minuto o dos.

–No es posible que hayan hecho eso –observó Alicia con amabilidad–. Se hubieran enfermado.

–Eso fue lo que pasó –dijo el Lirón–. Se enfermaron muchísimo.

Alicia trató de imaginar cómo sería vivir de una forma tan extraordinaria, pero la idea la desconcertaba tanto que siguió preguntando:

–Pero, ¿por qué vivían en el fondo de un pozo?

–Toma un poco más de té –dijo la Liebre de Marzo con mucha seriedad.

–Hasta ahora no he tomado nada –respondió Alicia en tono ofendido–, así que no puedo tomar más.

–Quieres decir que no puedes tomar menos –dijo el Sombrerero–. Es muy fácil tomar más que nada.

–Nadie le pidió su opinión –dijo Alicia.

–¿Quién está haciendo ahora comentarios personales? –preguntó el Sombrerero en tono de triunfo.

Alicia no supo qué contestar. Así que prefirió servirse un poco de té y pan con manteca. Después se volvió hacia el Lirón y le repitió la misma pregunta:

–¿Por qué vivían en el fondo de un pozo?

El Lirón se puso a reflexionar de nuevo durante uno o dos minutos, y luego dijo:

–Era un pozo de melaza.

–¡Eso no existe! –comenzó a decir Alicia muy enojada, pero el Sombrerero y la Liebre de Marzo se pusieron a chistarle y el Lirón observó malhumorado:

–Si no sabes comportarte, será mejor que tú termines el cuento.

–No, por favor, ¡siga! –dijo Alicia con suma humildad–. No volveré a interrumpirlo. Puede que exista, al menos, uno de estos pozos.

–¡Uno solo, precisamente! –exclamó el Lirón indignado. Sin embargo, se mostró dispuesto a seguir con el cuento–. Y entonces estas tres hermanitas... aprendían a sacar dibujos de su imaginación...

–¿Y dibujos de qué cosas sacaban? –preguntó Alicia, que ya había olvidado su promesa.

–Melaza, sacaban melaza –contestó el Lirón, esta vez sin reflexionar ni un momento.

–Quiero una taza limpia –interrumpió el Sombrerero–. Avancemos todos un sitio.

Y avanzó un lugar mientras hablaba, y el Lirón le siguió. La Liebre de Marzo pasó a ocupar el sitio del Lirón, y Alicia ocupó un poco a regañadientes el asiento de la Liebre de Marzo. El Sombrerero era el único que sacaba alguna ventaja con el cambio, y Alicia estaba bastante peor que antes, porque la Liebre de Marzo acababa de derramar la leche dentro de su plato.

Alicia no quería ofender otra vez al Lirón, de modo que empezó a decir con mucha prudencia:

–Pero no lo entiendo. ¿De dónde sacaban la melaza?

–Uno puede sacar agua de un pozo de agua –dijo el Sombrerero–, ¿por qué no va a poder sacar melaza de un pozo de melaza, eh, tontuela?

–Pero es que ellas estaban adentro, en el pozo –le dijo Alicia al Lirón, prefiriendo no prestar atención a este último comentario.

–Por supuesto que lo estaban –dijo el Lirón–. Bien adentro. En un pozo de bienestar.

Alicia quedó tan confundida con esta respuesta, que no volvió a interrumpirlo por un rato.

–Nuestras tres hermanitas estaban aprendiendo a sacar dibujos –siguió el Lirón,

bostezando y frotándose los ojos, porque se estaba adormeciendo–, y de las hojas sacaban dibujos de todo tipo de cosas... todo lo que empieza con la letra M...

–¿Por qué con la M? –dijo Alicia.

–¿Y por qué no? –preguntó la Liebre de Marzo.

Alicia quedó en silencio.

Para entonces, el Lirón había cerrado los ojos y empezaba a entrar en somnolencia. Pero cuando el Sombrerero lo pellizcó, se despertó de nuevo, soltó un gritito y siguió el cuento: –... lo que empieza con la letra M, como matarratas, mundo, memoria y mucho... Mucho, porque ya sabes, como cuando se dice "un mucho más que un menos". ¿Han visto alguna vez el dibujo de un mucho?

–En realidad, ahora que usted me lo pregunta –dijo Alicia muy confundida–, no pienso que...

–Si no piensas no deberías hablar –dijo el Sombrerero.

Esta última grosería fue más de lo que Alicia podía soportar: muy disgustada, se levantó y se alejó de allí. El Lirón se durmió inmediatamente, y ninguno de los otros notó que Alicia se había marchado, aunque ella miró una o dos veces hacia atrás, casi esperando que la llamaran. La última vez que los vio estaban intentando meter al Lirón dentro de la tetera.

–¡De todas formas jamás volveré a este lugar! –se dijo Alicia, mientras se adentraba en el bosque–. ¡Es el té más estúpido al que fui en toda mi vida!

Justo cuando decía esto descubrió que uno de los árboles tenía una puerta en el tronco que permitía entrar por ahí.

–¡Qué curioso! –pensó–. Pero todo es curioso hoy. Creo que lo mejor será que entre en seguida.

Y allí fue.

Alicia en el país de las maravillas (1865)

Lewis Carroll (1832-1898). Escritor y humorista inglés, fue diácono de la iglesia anglicana y estudió matemáticas. Inventó su más famosa saga, llena de ingeniosas paradojas, para una niña llamada Alice Liddell. Comparte con su contemporáneo Edward Lear el uso del nonsense en sus poemas, entre los que se destacan “La caza del Snark”. Más tarde se interesó también por la fotografía.

Marcel Proust

Salido de mi taza de té

Hacía muchos años que, de Combray, todo lo que no fuera el teatro y el drama de la hora de acostarse ya no existía para mí, cuando un día de invierno, al volver a casa, mi madre, viendo que tenía frío, me propuso que tomase, contra mi costumbre, un poco de té. Primero me negué y, no sé por qué, luego cambié de opinión. Mandó entonces a buscar uno de esos bizcochos regordetes llamados pequeñas magdalenas, que parecen haber sido moldeados en las ranuras de la valva de una vieira. Y pronto, maquinalmente, abrumado por un día apagado y por la perspectiva de una mañana triste, me llevé a los labios una cucharita de té donde había puesto a ablandar un trozo de magdalena. Pero en el instante mismo en que el sorbo mezclado con pedacitos de bizcocho me tocó el paladar, me estremecí, atento a algo extraordinario que ocurría en mí. Un placer delicioso me había invadido, aislado, sin la noción de su causa. Había logrado que las vicisitudes de la vida me resultaran indiferentes, sus desastres, inofensivos, su brevedad, ilusoria, de la misma manera en que opera el amor, llenándome de una esencia preciosa: o más bien, esa esencia no estaba en mí, sino que era yo mismo. Había dejado de sentirme mediocre, contingente, mortal. ¿De dónde podría haberme venido esta poderosa alegría? Sentía que estaba ligada al gusto del té y del bizcocho, pero que los sobrepasaba infinitamente, que no podía ser de la misma naturaleza. ¿De dónde venía esta alegría? ¿Qué significaba? ¿Por dónde asirla? Bebí un segundo trago en que no hallé más que en el primero, y un tercero que me proporcionó menos que el segundo. Es tiempo de que me detenga, la virtud del brebaje parece disminuir. Está claro que la verdad que busco no está allí, sino en mí. La bebida la despertó pero no la conoce, y no puede más que repetir indefinidamente, cada vez con menor fuerza, ese mismo testimonio que no sé cómo interpretar y que quisiera, al menos, poder volver a pedirle y encontrar intacto, a mi disposición, de inmediato, para obtener una aclaración decisiva. Apoyo la taza y me vuelvo hacia mi propio espíritu. Porque

a él le corresponde dar con la verdad. ¿Pero cómo? Es una grave incertidumbre, cada vez que el espíritu se siente sobrepasado por sí mismo; cuando él, el investigador, es también el país oscuro donde debe buscar, allí donde todo su bagaje no le servirá de nada. ¿Buscar?, no solamente: crear. Está frente a algo que todavía no existe y que sólo él puede reconocer, y luego hacer entrar a una zona luminosa.

Y vuelvo a preguntarme qué podría ser este estado desconocido, que no aportaba ninguna prueba lógica, sino por la evidencia de su felicidad, de su realidad ante la que las otras se desvanecían. Intentaré hacerlo reaparecer. Vuelvo en el pensamiento al momento en que tomé la primera cucharita de té. Y descubro el mismo estado, sin ninguna nueva claridad. Pido a mi espíritu un esfuerzo más, que me devuelva otra vez la sensación en fuga. Y para que nada rompa el impulso con que intentará volver a obtenerla, aparto todo obstáculo, toda idea extraña, protejo mis orejas y mi atención de los ruidos de la habitación vecina. Pero al sentir que mi mente se fatiga sin ningún éxito, lo fuerzo, por el contrario, a tomar esta distracción que le estaba negando, a pensar en otra cosa, a recomponerse antes de una tentativa suprema. Luego, una segunda vez, produzco un vacío ante él, y le pongo delante el sabor todavía reciente de este primer sorbo y siento que algo se estremece en mí, algo que se desplaza, que quisiera elevarse, algo que se hubiera desanclado en las profundidades; no sé lo que es, pero va subiendo lentamente; percibo la resistencia y escucho el rumor de distancias atravesadas.

Ciertamente, eso que palpita así en el fondo de mí debe ser la imagen, el recuerdo visual que, ligado a este sabor, intenta seguirlo hasta mí. Pero se debate demasiado lejos, demasiado confusamente; apenas si percibo el reflejo neutro donde se confunde el imperceptible torbellino de colores agitándose; pero no puedo distinguir la forma, pedirle, en tanto que único intérprete posible, que me traduzca el testimonio de su contemporáneo, de su inseparable compañero, el sabor, pedirle que me muestre de qué circunstancia particular, de qué época del pasado se trata.

¿Llegará hasta la superficie de mi clara conciencia este recuerdo, el instante antiguo al que la atracción de un instante idéntico ha llegado desde tan lejos para solicitar, conmover, despertar en el fondo de mí? No lo sé. Ahora ya no sé nada, se ha detenido, acaso haya vuelto a bajar; ¿quién sabe si regresará alguna vez de su noche? Diez veces me hace falta volver a comenzar, inclinarme en busca de él. Y cada vez la cobardía que nos aleja de toda tarea difícil, de toda obra de

importancia, me aconsejaba abandonar la empresa, beber mi té pensando simplemente en mis problemas de hoy, en mis deseos de mañana que puedo rumiar sin trabajo.

Y de golpe aparece el recuerdo. Ese gusto del pequeño trozo de magdalena que los domingos por la mañana, en Combray (porque ese día no salía antes de la hora de misa), cuando iba a darle los buenos días a su habitación, mi tía Léonie me ofrecía después de haber remojado en su infusión de té o de tilo. Ver la pequeña magdalena no me había hecho recordar nada antes de haberla degustado; quizá porque, al haberla visto habitualmente desde entonces, sin comerla, sobre las bandejas de las pastelerías, su imagen había abandonado esos días de Combray para unirse a otros más recientes; quizá porque, de esos recuerdos abandonados hacía tanto tiempo en la memoria, no sobrevivía ninguno, todo se había disgregado; las formas –y también la de la pequeña conchilla de pastelería, tan generosamente sensual, bajo su plisado severo y devoto– habían quedado abolidas o adormecidas, habían perdido la fuerza de expansión que les hubiera permitido llegar a la conciencia. Pero cuando nada subsiste de un pasado lejano, después de la muerte de los seres, después de la destrucción de las cosas, más frágiles pero más vivaces, más inmateriales, más persistentes, más fieles, sólo el olor y el sabor continúan por más tiempo, como almas, recordando, esperando, aguardando, sobre las ruinas de todo el resto, llevando sin flaquear, sobre su gotita casi impalpable, el edificio inmenso del recuerdo.

Y tan pronto como reconocí el gusto del pedacito de magdalena remojado en el tilo que me daba mi tía (aunque no hubiera sabido todavía y haya logrado sólo mucho más tarde descubrir por qué este recuerdo me hacía tan feliz), de repente la vieja casa gris sobre la calle, donde estaba su habitación, se levantó como un decorado de teatro sobre el pequeño pabellón con vista al jardín que habían construido en la parte trasera para mis padres (ese muro recortado, lo único que recordaba hasta ese momento); y junto con la casa apareció el pueblo, la plaza adonde me mandaban antes del almuerzo, las calles donde iba a hacer mis paseos desde la mañana hasta la noche y en todo momento, los caminos que tomábamos si el tiempo era bueno. Y al igual que en ese juego con que se divierten los japoneses, remojando en un bol de porcelana lleno de agua pequeños trozos de papel hasta entonces indistintos que, apenas sumergidos, se estiran, se contornean, se colorean, se diferencian, se convierten en flores, en casas, en personajes consistentes y reconocibles, de la misma forma ahora todas las flores de nuestro jardín y las del parque del señor Swann, y los nenúfares del Vivonne,

y los buenos habitantes del pueblo y sus pequeñas viviendas y la iglesia y todo Combray y sus alrededores, todo aquello que toma forma y solidez, ha salido, pueblo y jardines, de mi taza de té.

Por el camino de Swann (1913)

Marcel Proust (1871-1922). Escritor francés, considerado uno de los mayores del siglo XX. Hasta los treinta y cinco años vivió en la atmósfera de las recepciones y los salones mundanos. Luego se recluyó y, utilizando sus recuerdos, escribió los siete tomos de En busca del tiempo perdido, obra fundacional de una nueva escritura y reinvención de nuestra idea sobre la memoria personal.

Maxim Gorki

Té revolucionario

–Pero si acaban de soltarla, debería descansar, pero usted... –dijo la madre y suspiró, moviendo la cabeza.

–¡Me haría falta! –respondió la joven, con un temblor–. Dígame, ¿qué tal está Pável Mijáilovich, bien...? ¿No se inquietó demasiado?

Mientras preguntaba, Sáshenka no miraba a la madre. Con la cabeza baja, se arreglaba el pelo y los dedos le temblaban.

–¡Bien! –respondió la madre–. No se va a exponer.

–¿Pero está bien de salud él, sí? –dijo la joven en voz baja.

–¡Ni un estornudo!, ¡nunca! –respondió la madre–. Pero usted está temblando. Ahora le daré un té con mermelada de frambuesa.

–¡Estaría bien! Aunque tal vez no deba molestarse, es tarde, yo puedo sola...

–¿Acaso estoy cansada o qué? –replicó la madre en tono de protesta, aprestándose a preparar el samovar. Sasha también salió de la cocina, se sentó en un banco y, con las manos cruzadas detrás de la cabeza, comenzó a hablar:

–Como quiera que sea, la cárcel te debilita. ¡Maldita inactividad! No hay nada más tortuoso; sabes todo lo que hay que trabajar, y estás sentada en una celda, como un animal...

–¿Y quién va a condecorarla por todo? –preguntó la madre.

Suspirando, ella misma se respondió:

–Nadie, ¡sólo el Señor! Aunque usted ni debe creer en Dios.

–¡No! –respondió brevemente la joven, negando con la cabeza.

–¡Pues yo no le creo! –sentenció la madre reanimándose. Y al tiempo que se limpiaba rápidamente en el delantal las manos manchadas de carbón, continuaba con gran convicción–. ¡Lo que pasa es que usted no entiende su propia fe! ¿Cómo puede vivirse una vida así sin creer en Dios?

Entre el heno se escucharon pisadas fuertes, una voz; la madre tembló, la joven se incorporó de un salto y dijo de prisa, en voz baja:

–¡No abra! Si son ellos, los gendarmes, ¡usted no me conoce! Diga que me equivoqué de casa, entré a la suya de casualidad, me desmayé, usted me desvistió y encontró los libros, ¿me entendió?

–Querida mía, ¿para qué? –dijo la madre con ternura.

–¡Espere! –dijo Sáshenka, tratando de prestar oído–. Parece que es Egor...

Era él, mojado y sin aliento de tanto cansancio.

–¡Qué bien! ¿Está puesto el samovar? –exclamó Egor–. ¡Es lo mejor que hay en la vida, madrecita! Así que ya llegó usted, Sáshenka.

Llenaba la pequeña cocina con sonidos roncos mientras iba quitándose lentamente el pesado sobretodo, hablando sin parar:

–Vea usted, madrecita, ¡qué joven incómoda para los mandos! Allá fue ofendida por el celador de la cárcel a quien le anunció que si no se disculpaba con ella se dejaría morir de hambre, y se pasó ocho días sin comer, con lo cual poco faltó para que estirara la pata. Nada mal, ¿no? ¿Cómo está mi barriguita?

Parloteando y teniéndose con sus cortos brazos el abdomen que le colgaba desastrosamente, pasó a la habitación, cerró tras de sí la puerta y también allí continuó diciendo algo.

–¿No me diga que se pasó usted ocho días sin comer? –preguntó con asombro la

madre.

–¡Era necesario que él se disculpara conmigo! –respondió la joven y se encogió de hombros. Su tranquilidad y su estricta persistencia le llegaron a la madre como algo parecido a un reproche.

“Conque así fue...”, pensó y volvió a preguntar:

–¿Y si usted se hubiera muerto?

–¡Qué se le va a hacer! –dijo tranquila la joven–. De todos modos, se disculpó. Una ofensa no debe perdonarse.

–Sí... sí... –respondió lentamente la madre–. Y pensar que a nuestra hermana todo el tiempo la ofenden...

–¡Ya me he descargado! –anunció Egor, abriendo la puerta–. ¿Está listo el samovar? Permítanme que lo lleve...

Levantó el samovar para moverlo, mientras contaba:

–Mi propio padre se tomaba al día no menos de veinte vasos de té, por lo cual vivió en esta tierra setenta y tres años en paz y sin enfermedades. Pesaba ocho puds (2) y era subdiácono en el poblado de Voskresiénskoie...

–¡¿Usted es hijo del padre Iván?! –exclamó la madre.

–¡Así es! Y usted, ¿cómo lo conoce?

–¡Es que yo soy de Voskresiénskoie!

–¿Paisana? ¿De qué familia?

–De sus vecinos, soy Serióguina.

–¿Hija del cojo Nil? Me resulta conocida su cara, creo que alguna vez me tiró de las orejas...

Estaban uno frente al otro, se reían y se colmaban mutuamente a preguntas. Sonriente, Sáshenka los miraba y se puso a preparar el té. El ruido de la loza devolvió a la madre al presente.

–¡Uy, disculpen, me entretuve hablando! Es que es tan agradable encontrar a un paisano...

–Soy yo quien debe disculparse por estar disponiendo acá del té. Pero es que ya son más de las diez y tengo un largo camino por delante...

–¿Adónde va, a la ciudad? –preguntó sorprendida la madre.

–Sí.

–¿Pero cómo? Está oscuro, mojado, usted está cansada. ¡Quédese aquí! Egor Ivánovich duerme en la cocina y usted y yo aquí...

–No, no, debo irme –dijo sencillamente la joven.

–Sí, paisana, es preciso que la señorita se vaya. Aquí la conocen. Y si mañana se deja ver en la calle, eso no será bueno –dijo Egor.

–¿Pero cómo, se irá sola?

–Sí –dijo Egor con una sonrisa.

La joven se sirvió té, tomó un pedazo de pan de centeno, le puso sal y comenzó a comer, mirando pensativa a la madre.

–¿Cómo es que andan así ustedes, usted y Natasha? Yo no me iría, ¡da miedo! –dijo la madre.

–¡Ella también tiene miedo! –señaló Egor–. ¿Teme usted, Sasha?

–¡Claro! –respondió la joven.

La madre (1907)

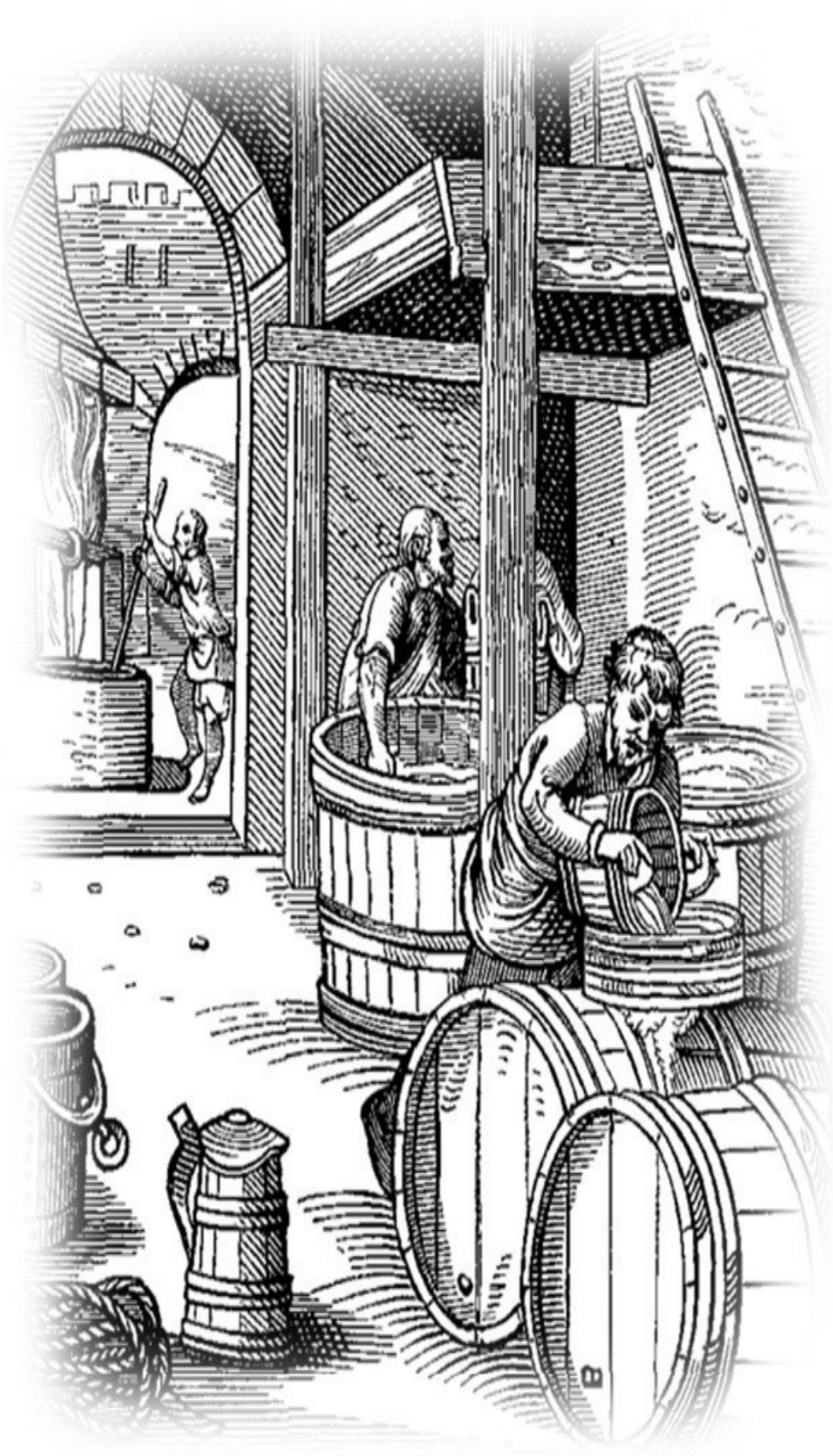
Maxim Gorki (1868-1936). Escritor ruso, desde un principio estuvo ligado al movimiento revolucionario. Tuvo una infancia pobre y poco feliz. Pasó varias temporadas en la cárcel y otras en el exilio. En el patio de su casa, los

estudiantes revolucionarios practicaban tiro. Aunque publicada en 1905, su novela La madre se convertiría más tarde en el modelo del realismo socialista.

---

2 Pud: antigua medida rusa de peso equivalente a unos 16 kg.

VIII. Alcoholes



Fernando de Rojas

Elogio del vino

SEM. –Después reñiremos; comamos ahora. Asiéntate, madre Celestina, tú primero.

CEL. –Asentaos vosotros, mis hijos, que harto lugar hay para todos, a Dios gracias; ojalá tanto nos diesen del paraíso cuando allá vamos. Poneos en orden, cada uno en su lugar; yo, que estoy sola, pondré ante mí este jarro y taza, que no es más mi vida de cuanto con ello hablo. Después que me fui haciendo vieja, no sé mejor oficio a la mesa que escanciar. Porque quien la miel trata, siempre se le pega algo. Pues de noche en invierno no hay tal calentador de cama. Que con dos jarrillos destos que beba cuando me quiero acostar, no siento frío en toda la noche. Desto forro todos mis vestidos, cuando viene la Navidad; esto me calienta la sangre; esto me sostiene continuo en un ser; esto me hace andar siempre alegre, esto me para fresca; desto vea yo que sobra en casa, que nunca entonces temeré el mal año. Que un cortezón de pan ratonado me basta para tres días. Esto quita la tristeza del corazón más que el oro y el coral; esto da esfuerzo al mozo y al viejo fuerza; pone color al descolorido, coraje al cobarde, al flojo diligencia, conforta los cerebros, saca el frío del estómago, quita el hedor del aliento, hace impotentes los fríos, hace soportar los afanes de las labranzas a los cansados segadores, hace sudar toda agua mala, sana el romadizo y las muelas, sostiene sin heder en la mar, lo cual no hace el agua. Más propiedades te diría dellos que cuantos tenéis cabellos. Así que no sé quién no se goza en hablar del tema. No tiene sino una tacha, que el bueno vale caro y el malo hace daño. Así que con lo que sana el hígado enferma el bolsillo. Pero todavía con mi fatiga busco el mejor para ese poco que bebo. Una sola docena de veces en cada comida, no me harán pasar de esa cantidad, salvo si soy convidada, como ahora.

La Celestina (1499)

Fernando de Rojas (c. 1465-c. 1497). Escritor español, tenido por autor de La Celestina. De familia conversa, sufrió las persecuciones de la Inquisición. Estudió Leyes en Salamanca y fue alcalde de Talavera. Su única obra conocida fue la más editada en España durante los siglos XVI y XVII, donde se cuentan los infortunios de amor de Calisto y Melibea.

E. T. A. Hoffmann

La tentación de San Antonio

Pasado un tiempo ocurrió que un joven conde, acompañado de su preceptor, con quien viajaba, visitó nuestro convento deseando ver las numerosas curiosidades que aquí guardamos. Tuve que abrir el gabinete de las reliquias, y como apenas entramos llamaron al Prior, que había cruzado con nosotros el coro y la iglesia, me quedé solo con los extraños. Ya les había mostrado y explicado detalles de todas las piezas, cuando el conde notó el armario adornado con los delicados grabados al viejo estilo alemán, donde se hallaba la cajita con el elixir del diablo. A pesar de mi resistencia inmediata a decir una palabra sobre lo que se guardaba en el armario, tanto el conde como el preceptor me insistieron durante un buen rato, hasta que les conté la leyenda de San Antonio y el astuto diablo y me extendí siguiendo fielmente el relato del hermano Cirilo sobre la botella, que había sido conservada como reliquia, e incluso añadí la advertencia que me había hecho acerca del peligro de abrir la caja y mostrar la botella. A pesar de que el conde era hombre religioso, pareció confiar tan poco como el preceptor en la verosimilitud de la santa leyenda. Ambos se explayaron en todo tipo de ocurrencias y comentarios graciosos sobre ese diablo tan raro que llevaba las botellas de la tentación ocultas en un abrigo deshilachado; pero finalmente el preceptor se puso serio y me dijo: “Respetable señor, no se enfade con nosotros, hombres mundanos e insensatos. Sepa usted que los dos, mi conde y yo, veneramos a los santos como hombres monumentales y apasionados por la religión, que sacrificaban toda alegría de la vida, y hasta la vida misma, por la salvación de su alma y la salvación de la humanidad; pero en lo que concierne a semejantes historias, como la que usted acaba de contarnos, creo que se trata de una ingeniosa alegoría, inventada por el santo, y que ahora pertenece a los hechos reales de la vida por un simple malentendido”.

Al decir estas palabras, el preceptor corrió rápidamente el cerrojo de la cajita y

retiró la botella, negra, que tenía esa forma tan particular. Tal como había dicho el hermano Cirilo, se difundió en la habitación un aroma fuerte que no sólo resultaba embriagador, sino más bien agradable y benéfico.

–Escuche –exclamó el conde–, apuesto a que el elixir del diablo no es más que un vino de Siracusa, magnífico, un auténtico vino añejo.

–Ciertamente –respondió el preceptor–, y si la botella viene del legado de San Antonio, tiene usted más suerte, venerable señor, que el rey de Nápoles, que por la mala costumbre de los romanos de no taponar los vinos, sino conservarlos con una gota de aceite, no pudo disfrutar de los antiguos vinos de Roma. Y aunque este vino no es tan antiguo como cualquiera de esos, es el más antiguo que debe existir, y por eso haría usted bien en utilizar la reliquia en su provecho e ir bebiéndola sin miedo, de a sorbitos.

–Cierto –comentó el conde–, este viejo vino siracusano le haría entrar nuevas fuerzas en las venas y espantaría esa enfermedad de la que parece usted afectado, venerable señor.

El preceptor sacó un destapador de acero del bolsillo y abrió la botella sin prestar atención a mis protestas. Me pareció que al volar el corcho se levantaba una llamita azul brillante, que desapareció de inmediato. El aroma de la botella se hizo más fuerte y quedó flotando en toda la habitación. El preceptor fue el primero en probarlo y luego exclamó entusiasmado:

–¡Un siracusano magnífico! Sin dudas, era buena la bodega de San Antonio, debe haber puesto al diablo como su encargado de vinos, y el diablo no debe haber tenido tan malas intenciones con este hombre santo como se cree. Pruebe usted, conde.

El conde hizo lo propio y confirmó lo dicho por el preceptor. Los dos siguieron bromeando un rato más sobre la reliquia, que por lo visto era la más hermosa de toda la colección, y que bien hubieran deseado tener ellos una bodega llena de esos licores, etc. Escuché todo aquello en silencio y con la cabeza gacha, clavando los ojos en el suelo; en mi estado de ánimo tan lúgubre, el alborozo de los desconocidos tenía algo torturante para mí. En vano me insistieron para que probase el vino de San Antonio; yo me resistí con firmeza y guardé la botella bien taponada de vuelta en su receptáculo.

Los desconocidos se fueron del convento, pero cuando estuve de regreso en mi

celda no pude negarme a reconocer que sentía un cierto bienestar interior, una intensa alegría en el espíritu. Por lo visto, el aroma espirituoso del vino me había fortalecido. No percibí ningún rastro de las influencias negativas de las que había hablado el hermano Cirilo, y el beneficioso efecto contrario se dejó ver de un modo llamativo: cuanto más reflexionaba sobre la leyenda de San Antonio y el elixir del diablo, cuanto más vivas resonaban en mi interior las palabras del preceptor del conde, tanto más convencido estaba, y sólo entonces me atravesó como un rayo la idea de que, aquel día desgraciado en que una visión hostil interrumpió tan destructivamente mi sermón, estaba a punto de exponer la leyenda de esa misma forma, como una ingeniosa e instructiva alegoría del santo. Esta idea se asoció a otra que pronto me ocupó tanto, que todo el resto se disolvió dentro de este pensamiento.

“Sería posible”, pensé, “que la maravillosa bebida con poderes espirituales me fortalezca en mi interior, que logre así encender la llama extinguida, que convierta la vida en una nueva vida destellante. Si así se demostrase que hay una afinidad secreta entre las fuerzas naturales ocultas en aquel vino y mi espíritu, si el mismo aroma que había embriagado al débil Cirilo pudiera tener un efecto benéfico en mí...”

Aunque ya estaba decidido a seguir el consejo del desconocido y quería apresurarme y poner manos a la obra, sin embargo me retenía una y otra vez esa repugnancia interior, inexplicable aun para mí mismo. A punto de abrir el armario, me pareció ver en el grabado el rostro espantoso de aquel pintor, con esos ojos penetrantes, alertas y fijos como los de un muerto, y en un violento arrebato de horror espectral, salí corriendo del gabinete de las reliquias, y una vez llegado a un lugar sagrado me arrepentí de mi curiosidad. Pero una y otra vez me perseguía la idea de que sólo al saborear el vino maravilloso mi espíritu se reanimaría y se fortalecería. El comportamiento del prior –y de los monjes–, que me trataban como un enfermo mental, con sus cuidados bienintencionados pero humillantes, me estaba desesperando, y una vez que Leonardo me dispensó de los ejercicios de recogimiento para que pudiera recuperar mis fuerzas, una noche insomne y atormentado por un profundo pesar decidí arriesgar todo, hasta la muerte, para recuperar la fuerza espiritual perdida o sucumbir.

Me levanté de mi celda y salí como un fantasma con una lámpara que encendí bajo la imagen de María en el pasillo del convento, y atravesé la iglesia hasta el gabinete de las reliquias. Iluminadas por el brillo titilante de la lámpara, las imágenes sagradas de la iglesia parecían moverse, como si me mirasen

compasivas; en el sordo bramar de la tormenta que entraba en el coro por las ventanas rotas, era como si oyese unas quejumbrosas voces de advertencia, sí, como si mi madre me estuviera llamando desde lejos: “Medardo, hijo mío, ¡deja esta empresa peligrosa que has comenzado!”.

Al entrar al gabinete de reliquias todo estaba en silencio y tranquilo; abrí el armario, agarré la cajita, la botella, y pronto estaba tomando un largo trago. Una corriente de ardor me recorrió las venas y me llenó de un sentimiento de indescriptible bienestar; bebí otra vez, y despertaron en mí las ganas de una nueva vida plena. Guardé deprisa la cajita vacía en el armario, me apresuré hasta mi celda con la botella benefactora y la puse en mi pupitre. Entonces encontré la pequeña llave que antes había retirado del manojo para evitar cualquier tentación; y sin embargo, había podido abrir el armario del elixir sin hacer uso de ella, tanto aquella vez, cuando estuvieron los desconocidos de visita en el convento, como esta última. Revisé mi juego de llaves, y me encontré entre las demás una llave desconocida con la que había abierto el armario tanto entonces como ahora; en la distracción, no la había notado.

Los elixires del diablo (1816)

E. T. A. Hoffmann (1776-1822). Músico y escritor alemán, de fabulosa y extravagante fantasía. Tuvo una vida inestable, en parte debido a la política de su tiempo. Sus libros, ampliamente traducidos, abundan en situaciones siniestras. Escribió novelas, relatos y cuentos tradicionales; entre las primeras cabe destacar Las opiniones del gato Murr o bien la aquí citada Los elixires del diablo.

Thomas Hardy

Platillo realzado

Ninguno de nuestros caminantes estaba de ánimo para estas cosas, y buscaron entre los muchos puestos distribuidos por la colina alguno para comer algo. Dos de los que les quedaban más cerca parecían casi igual de tentadores en la neblina ocre de la luz del atardecer. Uno estaba armado bajo una lona nueva de tono lechoso, y ostentaba unas banderas rojas en la punta que anunciaban: “Buena cerveza y sidra de elaboración casera”. El otro no era tan nuevo; una pequeña tubería de calefacción salía de la parte de atrás y en el frente aparecía el letrero: “Vendemos Buen Plato Frumentario”. El hombre sopesó en mente las dos inscripciones y se inclinó por el primer puesto.

–No, no, el otro –dijo la mujer–. Siempre me gustó el plato de cereales; y a Elizabeth-Jane también le gusta; y a ti te pasará lo mismo. Será alimenticio después de nuestro largo día.

–Nunca lo he probado –dijo el hombre. Sin embargo aceptó las protestas de ella y entraron de inmediato a esa tienda.

Había dentro una cantidad bastante numerosa de comensales, sentados ante las mesas largas y estrechas que corrían a ambos lados de la tienda. En la parte más alta había un calentador con fuego de carbón, sobre el que pendía un gran cacharro de tres patas, lo bastante lustrado en el borde como para mostrar que estaba hecho de metal de campanas. Dirigía el lugar una creatura de unos cincuenta años con aspecto de bruja y un delantal blanco que, como la recubría de cierto aire de respetabilidad, había sido hecho tan ancho como para que casi le diera toda la vuelta a la cintura. La mujer iba revolviendo lentamente el contenido de la olla. El rasguño apagado de su gran cuchara se escuchaba en toda la carpa, mientras ella cuidaba de que no se quemase la mezcla de cereales

en grano, harina, leche, pasas y vaya a saberse qué otras cosas que componían esas gachas anticuadas con que estaba lidiando. Sobre una mesa cercana de tablas y caballetes cubierta con un mantel blanco habían sido acomodados los tarros con los distintos ingredientes.

Los jóvenes esposos pidieron un tazón de la mezcla humeante para cada uno y se sentaron a consumirla con toda tranquilidad. Hasta este momento todo iba bien, pues el plato de cereales, como había dicho la mujer, era nutritivo, y la comida más apropiada que se pudiera encontrar en esas latitudes; sin embargo, para quienes no estaban acostumbrados a comerla, los granos de trigo hinchados, grandes como semillas de limón, que flotaban en la superficie, podían tener un efecto disuasorio en un principio.

Pero había en esa tienda algo oculto a una mirada superficial; y el hombre, con el instinto perverso, lo olfateó rápidamente. Después de un remilgado ataque a su tazón, observó las maniobras de la bruja con el rabillo del ojo, y vio cuál era su juego. Le hizo un guiño y le pasó el tazón como respuesta a su asentimiento; entonces la mujer sacó una botella de debajo de la mesa, midió con disimulo cierta cantidad del contenido y lo volcó en la pasta de cereales del hombre. El licor que le había echado era ron. Con el mismo disimulo el hombre le pasó el dinero de la paga.

El brebaje, ahora fuertemente realzado, le resultó más satisfactorio de lo que había sido en su estado natural. Su esposa había observado estos procedimientos con gran inquietud; pero él la convenció de que también tomara ella su añadido de alcohol, y ella aceptó una medida algo menor después de mostrar algún recelo.

El hombre terminó su tazón y pidió otro, haciendo una seña para que el agregado de ron fuera mayor, y el efecto no tardó en hacerse notar. Su esposa también percibió, con tristeza, que al alejarlo enérgicamente de las peligrosas rocas de la tienda de licor legal sólo había logrado meterlos en las profundidades del torbellino, aquí con los contrabandistas.

La niña empezó a llorar impaciente, y la esposa dijo al marido más de una vez:

–Michael, ¿qué pasa con nuestro alojamiento? Sabes que tendremos problemas en conseguir algo si no nos vamos pronto.

Pero él no prestaba atención a esos gorjeos como de pajaritos. Hablaba en voz

alta a los otros comensales. Una vez que las velas fueron encendidas los ojos de la niña, después de unas miradas lentas y reflexivas alrededor de la llama, se cerraron; después los abrió, los cerró de vuelta, y se durmió.

Al final del primer tazón el hombre se serenó; con el segundo se puso jovial; al tercero, discutidor, con el cuarto, las cualidades expresadas por el gesto de su cara, la torsión ocasional de su boca y el brillo ardiente de sus ojos negros comenzaron a revelar su conducta; se estaba poniendo autoritario –y peleador.

La conversación tomó un giro complicado, como ocurre habitualmente en esas ocasiones. El tema era la ruina de los hombres buenos por culpa de sus malas mujeres y, en particular, las grandes metas y esperanzas de la juventud promisoria que se frustraban, las energías que se extinguían en un matrimonio demasiado temprano e imprudente.

–Ese ha sido precisamente mi caso –dijo Michael, el atador de heno, con una amargura que rozaba el resentimiento–. Me casé a los dieciocho, como un tonto; y estas son las consecuencias –y se señaló a sí mismo y a su familia agitando una mano que pretendía mostrar al público la miseria de lo exhibido. La joven mujer, su esposa, que parecía acostumbrada a semejantes comentarios, hacía como si no los escuchara y continuaba con su discurso privado de nimiedades tiernas que dedicaba a la pequeña cada vez que se despertaba y volvía a dormirse; la pequeña tenía el tamaño justo para que su madre, cuando quería descansar los brazos, pudiera dejarla sobre un banco a un costado. El hombre continuó diciendo:

–No tengo más que quince chelines en este mundo, y sin embargo soy bastante experto en mi oficio. Soy capaz de desafiar a toda Inglaterra en cuestión de forraje, y si fuera hombre libre de nuevo no pararía hasta conseguir mil libras. Pero un muchacho nunca sabe estas cosas hasta que ya es demasiado tarde.

De afuera, en el campo, se oía al subastador vendiendo los viejos caballos:

–Este es el último lote, ahora, ¿quién querrá este último lote por una bicoca? ¿Serán cuarenta chelines? Es una yegua para cría muy promisoria, apenas más de cinco años, y ningún tipo de problema con esta querida bestia, sólo que es un poco huesuda en el lomo y le patearon el ojo izquierdo, su propia hermana, yendo por la carretera.

–Por mi parte no veo por qué los hombres que tienen esposas y no las quieren no

pueden quitárselas de encima como hacen los gitanos con los caballos viejos –decía el hombre en la tienda–. ¿Por qué no mostrarlas y venderlas en subasta a otros hombres que estén necesitando ese tipo de artículos? ¿Eh? ¿Por qué? ¡Sabe Dios que vendería la mía en este mismo instante si alguien me la comprara!

–Alguno lo haría –respondió uno de los comensales mirando a la mujer, que no tenía mal aspecto.

–Es cierto –dijo un caballero que fumaba y cuyo abrigo dejaba ver ese fino lustre alrededor del cuello, los codos, las costuras y los omóplatos producido por la continua fricción con superficies sucias, y que generalmente es más deseable en los muebles que en las prendas de vestir. Por su apariencia podría haber sido en otros tiempos mozo de cuadra o cochero de alguna familia vecina del condado–. Yo me he criado en tan buenos círculos, si puedo decirlo así, como cualquier otro hombre –añadió–, y conozco el verdadero refinamiento, y puedo declarar que esta mujer es refinada, lo tiene en los huesos, digo yo, más que cualquier mujer en esta feria, pero quizá necesite alguna ayuda para sacarlo a la luz.

Luego cruzó las piernas y volvió a recoger su pipa y fijó su mirada en un punto del aire.

El joven marido, ya borracho, se quedó perplejo por unos pocos segundos ante este halago inesperado para su esposa, dudando de cuán sabia era su propia actitud hacia la poseedora de semejantes cualidades. Pero recayó rápidamente en su primera convicción y dijo con dureza:

–Muy bien, entonces esta es su oportunidad. Estoy abierto a alguna oferta por esta joya de la creación.

Ella se dio vuelta hacia su esposo y le murmuró:

–Michael, ya has dicho estas tonterías otras veces en lugares públicos. Una broma es una broma, ¡pero cuidado con hacerlas demasiado seguido!

–Ya sé que lo he dicho antes, y lo decía en serio. Lo único que necesito es un comprador.

En ese momento, una golondrina, una de las últimas de la temporada, que por casualidad había encontrado un hueco en la parte más alta de la tienda por donde entrar, empezó a revolotear, en curvas rápidas, por encima de sus cabezas, y

todos los ojos la siguieron distraídos. Como se quedaron mirando el pájaro hasta que hubiera logrado escapar, nadie respondió a la oferta del atador de heno, y ya nadie prestó atención al tema.

Pero un cuarto de hora más tarde el hombre, que había seguido agregando cada vez más alcohol a su plato de cereales, a pesar de que, o bien era muy decidido o tan intrépido bebedor que todavía parecía bastante sobrio, volvió al viejo asunto, al igual que en una fantasía musical el instrumento recurre al tema original.

–Aquí estoy, esperando saber algo de la oferta que he hecho. La mujer no es buena para mí. ¿Quién la quiere?

El alcalde de Casterbridge (1886)

Thomas Hardy (1840-1928). Poeta y escritor inglés, creció en un ambiente rural que retrató más tarde en sus libros. Trabajó como arquitecto en Londres. En quince años escribió todas sus novelas, la última, Judas el Oscuro, tuvo una mala acogida en el público y es una obra maestra del pesimismo. Se dedicó más tarde a la poesía, su vocación inicial, y terminó su vida con honores.

Immanuel Kant

Ventajas de la embriaguez

Toda embriaguez muda, es decir, aquella que no promueve la sociabilidad y el intercambio de pensamientos, tiene algo nocivo en sí; este es el caso de la que proviene del opio y del aguardiente. El vino y la cerveza, de los cuales el primero es estimulante y la segunda más bien alimenticia y, al igual que un alimento, nos da saciedad, sirven para la embriaguez en compañía. Pero difieren en que, con la cerveza, las bacanales son más soñadoras e introvertidas, a veces también groseras, mientras que con el vino son alegres, locuaces, chistosas y ruidosas.

La incontinencia al beber en sociedad, que llega hasta obnubilar los sentidos, es, sin embargo, una mala costumbre del varón, no sólo atendiendo a la compañía con la que se conversa, sino también en consideración de la propia estimación cuando un hombre se va tambaleándose, con paso inseguro, o hasta balbuceando. Pero hay mucho por aducir para atenuar el juicio sobre un descuido tal, puesto que es muy fácil no ver y traspasar el límite del autodominio; pues el anfitrión quiere que el invitado salga completamente satisfecho (ut conviva satur) a través de este acto de sociabilidad.

La despreocupación, y con ella también la imprudencia provocada por la embriaguez, es una sensación engañosa de aumento de la fuerza vital; el embriagado no siente entonces los obstáculos de la vida, en cuya superación está constantemente ocupada la naturaleza (y es en lo que consta también la salud). El embriagado es feliz en su debilidad, mientras que lo que ocurre verdaderamente es que la naturaleza está empeñándose en restablecer la vida paso a paso en ese individuo, mediante un incremento paulatino de sus fuerzas.

Antropología en sentido pragmático (1798)

Immanuel Kant (1724-1804). Filósofo alemán, fundó con sus tres Críticas una fecunda corriente de pensamiento que marcó a Occidente. Fue tutor y profesor universitario; vivió dedicado a su trabajo y al conocimiento sin salir de Königsberg, su ciudad natal. Sus costumbres eran tan regulares que dieron lugar a muchas leyendas. Cuando murió, era tan célebre que, según dicen, había anillos hechos con su cabello.

Charles Baudelaire

Vino y poesía

Un hombre muy famoso, y al mismo tiempo un gran tonto, cosas que van muy bien juntas según parece y tal como, sin dudas, tendré más de una vez el doloroso placer de demostrar, ha osado escribir en un libro acerca de la Mesa, compuesto desde el doble punto de vista de la higiene y del placer, esto que sigue en el artículo Vino: “El patriarca Noé es considerado el inventor del vino: un licor que se hace con la fruta de la vid”.

¿Y después? Después, nada: eso es todo. Bien podrán ustedes hojear el volumen, darlo vuelta en todos los sentidos, leerlo a contrapelo, a la inversa, de derecha a izquierda y de izquierda a derecha, y no encontrarán otra cosa sobre el vino en la Fisiología del gusto del muy ilustre y muy respetado Brillat-Savarin: “El patriarca Noé...” y “es un licor...”.

Supongamos un habitante de la luna o de algún planeta lejano, viajando por nuestro mundo y cansado de las largas paradas, que piensa en refrescarse el paladar y recalentarse el estómago. Desea ponerse al tanto de los placeres y costumbres de nuestra tierra. Ha oído hablar vagamente de licores deliciosos con que los ciudadanos de esta esfera se procuran a voluntad coraje y alegría. Para estar más seguro de su elección, el habitante de la luna abre el oráculo del gusto, el famoso e infalible Brillat-Savarin, y allí encuentra, en el artículo Vino, esta información preciosa: El patriarca Noé... y un licor que se hace... Esto es completamente digestivo. Esto es muy explicativo. Es imposible, después de haber leído esta frase, no tener una idea justa y nítida de todos los vinos, de sus diferentes calidades, de sus inconvenientes, de su poder sobre el estómago y sobre el cerebro.

¡Ah!, estimados amigos, no lean a Brillat-Savarin. Dios preserve a aquellos que

gustan de las lecturas inútiles; es la primera máxima de un pequeño libro de Lavater, un filósofo que amó a los hombres mucho más que todos los magistrados del mundo antiguo y moderno. No se ha bautizado ningún pastel con el nombre de Lavater: pero la memoria de este hombre angelical vivirá aún entre los cristianos cuando hasta los buenos burgueses hayan olvidado el Brillat-Savarin, especie de brioche insípido cuyo menor defecto es servirles de pretexto para despacharse con máximas neciamente pedantescas sacadas de la famosa obra maestra.

Si una nueva edición de esta falsa obra maestra se atreve a desafiar el sentido común de la humanidad moderna, bebedores melancólicos, bebedores felices, todos ustedes que buscan en el vino el recuerdo o el olvido y que, al no encontrarlo jamás tan completo como quisieran, ya no contemplan el cielo si no es por el culo de la botella, bebedores olvidados y desconocidos, ¿comprarían un ejemplar y devolverían bien por mal, una buena acción por la indiferencia?

Abro la Kreisleriana del divino Hoffmann y leo una curiosa recomendación. El músico concienzudo debe utilizar el vino de Champagne para componer una ópera cómica. Encontrará allí la alegría monstruosa y ligera que exige el género. La música religiosa pide vino del Rin o de Jurançon. Al igual que ocurre en el fondo de las ideas profundas, hay en estos vinos una amargura embriagante, pero la música heroica no puede prescindir del vino de Borgoña. Tiene una fogosidad seria, convoca al patriotismo. Ciertamente, este es el mejor, y a diferencia del sentimiento apasionado de un bebedor, hay en esta recomendación una imparcialidad que hace el mayor de los honores a un alemán.

Hoffmann había establecido un singular barómetro psicológico que representara las diferentes temperaturas y los fenómenos atmosféricos de su alma, donde encontramos divisiones como estas: “Espíritu levemente irónico templado de indulgencia; espíritu de soledad con un profundo contento de mí mismo; alegría musical, entusiasmo musical, tempestad musical, alegría sarcástica insoportable en mí mismo, aspiración a salir de mi yo, objetividad excesiva, fusión de mi ser con la naturaleza.” No hace falta decir que las divisiones del barómetro moral de Hoffmann estaban fijas, y seguían el orden de generación como en los barómetros comunes. Me parece que entre este barómetro psíquico y la explicación de las cualidades musicales de los vinos hay una fraternidad evidente.

Cuando la muerte vino a llevárselo, Hoffmann empezaba a ganar dinero. Como

nuestro querido y gran Balzac, fue sólo en sus últimos tiempos que vio brillar la aurora boreal de sus más antiguas esperanzas. En esa época, para granjearse la buena disposición de Hoffmann, los editores, que se disputaban sus cuentos para los almanaques, acostumbraban a agregar al envío de dinero una caja de vino francés.

Profundas alegrías del vino, ¿quién no las ha conocido? Cualquiera que haya tenido un remordimiento que sosegar, un recuerdo que evocar, un dolor que ahogar, un castillo en el aire que construir, todos te han invocado, dios misterioso, oculto en las fibras de la viña. ¡Cuán grandes son los espectáculos del vino, iluminados por el sol interior! ¡Qué verdadera y abrasadora esta segunda juventud que el hombre le extrae! Pero cuán temibles también son sus voluptuosidades fulminantes, y sus encantamientos irritantes. Y sin embargo, díganme, según su alma y conciencia, ustedes los jueces, legisladores, hombres de mundo, todos ustedes a quienes la felicidad vuelve afables, a los que la fortuna hace fáciles la virtud y la salud, díganme, ¿quién de ustedes tendrá el coraje despiadado de condenar al hombre que bebe genio?

Por cierto, el vino no es siempre ese terrible luchador seguro de su victoria, que ha jurado no tener ni piedad ni misericordia. El vino es similar al hombre: no sabremos nunca hasta qué punto se lo puede estimar y despreciar, amarlo y odiarlo, ni de cuántas acciones sublimes o de crímenes monstruosos es capaz. No seamos entonces más crueles con él que con nosotros mismos, y tratémoslo como nuestro igual.

A veces me parece escuchar decir al vino: –habla con su alma, con esa voz de los espíritus que no escuchan sino los espíritus– “Hombre, mi bien amado, quiero hacer llegar hasta ti, a pesar de mi prisión de vidrio y de mis cerrojos de corcho, un canto lleno de fraternidad, un canto lleno de alegría, de luz y de esperanza. No soy ingrato; sé que te debo la vida. Sé cuántas labores y sol sobre tus hombros te he costado. Me has dado la vida, y te recompensaré por ello. Te pagaré largamente mi deuda; pues siento una alegría extraordinaria al caer al fondo de una garganta sedienta por el trabajo. El pecho de un hombre honrado es una estancia que me agrada más que esas cavas melancólicas e insensibles. Es una tumba alegre donde cumplo mi destino con entusiasmo. En el estómago del trabajador hago un gran trastorno, y desde allí, por escaleras invisibles, subo hasta su cerebro, donde ejecuto mi danza suprema.

”¿Escuchas cómo se agitan y resuenan en mí los poderosos estribillos de antiguos tiempos, los cantos del amor y de la gloria? Soy el alma de la patria, soy mitad galante, mitad militar. Soy la esperanza de los domingos. El trabajo hace los días prósperos, el vino hace felices los domingos. Los codos sobre la mesa familiar y las mangas arremangadas, me glorificarás orgulloso y estarás realmente contento.

”Alumbraré los ojos de tu vieja mujer, la vieja compañera de tus penas cotidianas y de tus esperanzas aún más viejas. Enterneceré su mirada y pondré al fondo de sus pupilas el destello de la juventud. Y a tu querido pequeño, todo paliducho, este pobre y pequeño borrico uncido a la misma fatiga que el caballo de tiro, le devolveré los bellos colores de la cuna, y seré para este nuevo atleta de la vida el aceite que fortificaba los músculos de los antiguos luchadores.

”Caeré al fondo del pecho como una ambrosía vegetal. Seré el grano que hace fértil las arrugas dolorosamente cavadas. Nuestra íntima reunión creará la poesía. Haremos un Dios para nosotros dos, y revolotearemos hacia el infinito, como los pájaros, las mariposas, las fibras volátiles, los perfumes y todas las cosas aladas”.

Esto es lo que canta el vino en su lenguaje misterioso. ¡Desgraciado aquel cuyo corazón egoísta y cerrado a los dolores de sus hermanos no haya escuchado esta canción!

“Del vino y el haschisch”, en Los paraísos artificiales (1851)

Charles Baudelaire (1821-1867). Poeta francés, escribió también crítica de arte y fue traductor de Edgar Allan Poe. Dedicó su vida errante por los hoteles de París a un único libro de poemas: Las flores del mal. Visionario, envuelto en sarcasmo, agudeza y desprecio del mundo, fue el escándalo de la sociedad de su época y apenas lo comprendieron sus lectores contemporáneos.

Francis Scott Fitzgerald

Cóctel en el jardín

En el verano, durante toda la noche se oía música de la casa de mi vecino. En sus jardines azules hombres y chicas iban y venían como polillas entre los susurros y el champagne y las estrellas. Con la alta marea, por la tarde, veía a sus invitados lanzándose al agua desde la torre de su plataforma o tomando sol en la arena caliente de su playa mientras sus dos lanchas a motor iban cortando las aguas del estuario, arrastrando tablas de esquí acuático sobre cataratas de espuma. Los fines de semana, su Rolls-Royce se convertía en ómnibus, trasladando grupos de y hacia la ciudad, entre las nueve de la mañana y bien pasada la medianoche, mientras su camioneta correteaba como un brioso bicho amarillo para dar con todos los trenes. Y los lunes, ocho criados, incluyendo un jardinero extra, trabajaban duramente todo el día, con escobas y trapeadoras y martillos y tijeras de jardín, para reparar los estragos de la noche anterior.

Todos los viernes llegaban cinco grandes cajones de naranjas y limones de una frutería de Nueva York, y todos los lunes esas mismas naranjas y limones salían por la puerta de atrás en una pirámide de mitades sin pulpa. Había en la cocina una máquina que podía extraer el jugo de doscientas naranjas en media hora, si el pulgar de un mayordomo apretaba doscientas veces un pequeño botón.

Al menos cada quince días, un regimiento de empleados de catering bajaba con metros y metros de lienzo y luces de colores suficientes para convertir el enorme jardín de Gatsby en un árbol de navidad. En las mesas del buffet, guarnecidas de relucientes hors d’oeuvre, jamones horneados, sazonados, se apilaban frente a ensaladas dispuestas en rombos y salchichas en hojaldre y pavos, dorados como por arte de magia. En el hall principal habían montado un bar con una verdadera barra de metal para los pies, bien aprovisionada de gins y aperitivos y licores olvidados por tanto tiempo que la mayoría de sus invitadas femeninas era

demasiado joven para distinguirlos.

Para las siete en punto la orquesta ya había llegado, y no se trataba de un simple asunto de cinco instrumentos sino de una completa fosa de orquesta llena de oboes y trombones y saxofones y violas y cornetas y flautines y tambores y tamboriles. Ahora los últimos nadadores han regresado de la playa y están cambiándose arriba; los coches de Nueva York han sido estacionados de a cinco en el camino de entrada, y los halls y salones y galerías están alborotados de colores primarios y cabellos recortados de las más extrañas formas y chales que superan cualquiera de los soñados en Castilla. El bar está en pleno movimiento y unas rondas circulantes de cócteles van permeando afuera el jardín hasta que el aire se vivifica con charlas y risas e insinuaciones despreocupadas y presentaciones olvidadas al instante y encuentros entusiastas entre mujeres que nunca supieron cómo se llamaba la otra.

Las luces se van poniendo más brillantes mientras la tierra se aleja a bandazos del sol y ahora la orquesta toca una música ámbar de cóctel y la ópera de las voces alcanza una nota más alta. Las risas son a cada minuto más fáciles, derramadas con prodigalidad, vaciadas sobre cualquier palabra alegre. Los grupos se transforman rápido, se ensanchan con recién llegados, se disuelven y se forman en un abrir y cerrar de ojos –y ya aparecen también las itinerantes, chicas llenas de confianza que iban zigzagueando aquí y allá entre los más sólidos y los más estables, por un momento súbito y jubiloso se convierten en el centro de un grupo y entonces, extasiadas de triunfo, se deslizan entre un mar de caras casi uniformes y voces y colores bajo la luz siempre cambiante.

De pronto, una de estas gitanas en ópalos trémulos atrapa un cóctel en el aire, lo vacía de un golpe para darse coraje y moviendo las manos como Frisco sale a bailar sola en la plataforma. Una calma momentánea; el líder de la orquesta varía el ritmo, solícito con ella, y hay una explosión de parloteos cuando empieza a correr la errónea noticia de que la chica es la suplente de Gilda Gray en los “Follies”. La fiesta ha comenzado.

Creo que la primera noche que fui a casa de Gatsby era uno de los pocos entre los asistentes que realmente había sido invitado. La gente no era invitada –simplemente iba. Se subían a unos automóviles que los llevaban hasta Long Island y de alguna manera terminaban en la puerta de lo de Gatsby. Una vez allí eran presentados por alguien que conocía a Gatsby y después de esto se comportaban de acuerdo a las reglas de conducta asociadas a los parques de

diversiones. A veces entraban y salían sin siquiera haberse encontrado con Gatsby, venían por la fiesta con una sencillez de corazón que era su propio ticket de entrada.

Yo había sido realmente invitado. Un chofer en uniforme de un azul turquesa cruzó mi césped temprano en esa mañana de sábado con una nota sorprendentemente formal de su empleador –sería un completo honor para Gatsby, decía, si yo pudiera asistir a su "pequeña fiesta" esa noche. Me había visto varias veces, e intentaba tocarme el timbre ya desde hacía tiempo, pero una rara combinación de circunstancias se lo había impedido– firmado Jay Gatsby con mano majestuosa.

Vestido con unos pantalones de franela blanca me crucé a su jardín poco después de las siete y di unas vueltas con el ánimo un poco inquieto entre torbellinos y remolinos de gente que no conocía –aunque aquí y allá había alguna cara que reconocía del tren diario. De inmediato, me llamó la atención la cantidad de jóvenes ingleses dispersos por ahí; todos bien vestidos, todos con aspecto de estar algo ávidos y todos hablando en voz baja y seria a norteamericanos prósperos y de sólido aspecto. Sin dudas todos estaban vendiendo algo: bonos o seguros o automóviles. O al menos, todos estaban atrozmente al tanto de que había dinero fácil en las inmediaciones, y convencidos de que sería suyo por unas pocas palabras en la clave correcta.

Tan pronto como llegué hice el intento de encontrar a mi anfitrión pero las dos o tres personas a las que pregunté por su paradero me miraron con una expresión de tanta sorpresa y negaron tan vehementemente tener el más mínimo conocimiento sobre sus movimientos que me escabullí en dirección a la mesa de los cócteles –el único lugar del jardín donde un hombre solo podría sobrevivir sin parecer irresuelto y solitario.

Estaba en vías de emborracharme estrepitosamente por pura timidez cuando Jordan Baker salió de la casa y se frenó ante los escalones de mármol, inclinada un poco hacia atrás y mirando con desdeñoso interés hacia abajo, al jardín.

Fuera o no bien recibido, creía necesario sujetarme a alguien antes de empezar a hacer comentarios cordiales a los que pasaran por delante mío.

–¡Hola! –exclamé, avanzando hacia ella. Mi voz sonó demasiado alta, poco natural, a través del jardín.

–Me imaginé que podrías estar aquí –me respondió en tono ausente cuando me acerqué–. Recordé que vivías aquí al lado...

Me dio la mano impersonalmente, como una promesa de que se ocuparía de mí en un minuto, y dedicó su atención a dos chicas en vestidos amarillos gemelos que se detuvieron al pie de los escalones.

–¡Hola! –vociferaron–. Qué pena que no hayas ganado.

Se trataba del torneo de golf. Jordan había perdido en las finales de la semana anterior.

–No sabes quiénes somos –dijo una de las chicas de amarillo–, pero te conocimos aquí hará cerca de un mes.

–Se han teñido el pelo desde entonces –comentó Jordan y yo me sobresalté, pero las chicas habían seguido su camino despreocupadas y el comentario quedó dirigido a la luna temprana que, al igual que la cena, seguramente había salido de alguno de los canastos del catering. Con el brazo de Jordan Baker, delgado y dorado, descansando sobre el mío descendimos los escalones y dimos un tranquilo paseo por el jardín. Una bandeja de cócteles flotó hasta nosotros atravesando el crepúsculo y luego nos sentamos a una mesa con las dos chicas de amarillo y tres hombres, cada uno de los cuales nos fue presentado como Mr. Mumble.

–¿Vienen seguido a estas fiestas? –interrogó Jordan a la chica a su lado.

–La última fue el día que te conocí –respondió la chica en voz alerta y segura. Entonces se dirigió a su compañera–: ¿No fue también para ti la última, Lucille?

También para Lucille había sido la última.

–Me gusta venir –dijo Lucille–. Me da lo mismo lo que hago, así que siempre la paso bien. La última vez que estuve aquí me rasgué el vestido en una silla, y él me pidió mi nombre y mi dirección, y en una semana recibí un paquete de Croirier’s con un nuevo vestido de noche.

–¿Te lo quedaste? –preguntó Jordan.

–Por supuesto. Estaba por ponérmelo esta noche, pero era demasiado grande en

el busto y había que modificarlo. Era azul como la llama de gas, con cuentas en lavanda. Doscientos sesenta y cinco dólares.

–Hay algo extraño en alguien que hace algo así –dijo la otra chica con entusiasmo–. Alguien así no quiere tener ningún problema con nadie.

–¿Quién?– le pregunté.

–Gatsby. Alguien me contó...

Las dos chicas y Jordan se inclinaron, uniéndose en confidencia.

–Alguien me contó que pensaban que había matado a un hombre.

Un escalofrío nos recorrió a todos. Los tres Mr. Mumble se echaron hacia delante y se pusieron a escuchar interesados.

–No creo mucho que haya sido eso –sostuvo Lucille con escepticismo–, parece más bien que fue espía alemán durante la guerra.

Uno de los hombres asintió para confirmarlo.

–Se lo escuché a un hombre que sabía todo sobre él, que creció con él en Alemania –nos aseguró.

–Ah, no –dijo la primera de las chicas–, no puede haber sido eso, porque estuvo en el ejército norteamericano durante la guerra.

Cuando nuestra credulidad se depositó sobre ella, la chica se inclinó hacia delante con entusiasmo.

–Si lo miran alguna vez, en algún momento en que crea que nadie lo está mirando. Apuesto a que ha matado a un hombre.

Entrecerró los ojos y se estremeció. Lucille se estremeció. Todos dimos vuelta la cabeza y buscamos a Gatsby con la mirada. Un testimonio de la especulación romántica que inspiraba Gatsby era que hubiese rumores sobre él de parte de gente que no encontraba muchas cosas de lo que fuera necesario rumorear en este mundo.

Ahora servían la primera cena –habría otra pasada la medianoche– y Jordan me invitó a unirme a su grupo, cuyos integrantes estaban dispersos en una mesa al otro lado del jardín. Había tres parejas casadas y también estaba con ellos el acompañante de Jordan, un estudiante persistente dado a las insinuaciones violentas y, a todas luces, convencido de que tarde o temprano Jordan le cedería su persona en un mayor o menor grado. En lugar de entrar en divagaciones, este grupo había preservado una homogeneidad digna, asumiendo la función de representar la rancia nobleza del campo –East Egg condescendía con West Egg, y cuidadosamente en guardia ante su alegría espectroscópica.

–Salgamos de aquí –me susurró Jordan después de una media hora derrochada y poco oportuna–. Esto es demasiado correcto para mí.

Nos levantamos y ella explicó que nos íbamos a buscar al anfitrión. Dijo que yo no lo conocía, y que eso me estaba inquietando. El estudiante asintió con gesto cínico y melancólico.

El bar, donde miramos en primer lugar, estaba repleto pero Gatsby no estaba allí. Jordan tampoco pudo verlo desde arriba en las escaleras, y tampoco estaba en la galería. Por probar suerte, lo intentamos con una puerta con aspecto importante y entramos en una biblioteca gótica de altos techos, cubierta de paneles de roble inglés tallado, y probablemente transportada completa de alguna ruina al otro lado del océano.

Un hombre corpulento con enormes anteojos como de lechuza estaba sentado, algo borracho, sobre el borde de una gran mesa, clavando la vista con vacilante concentración en los estantes de libros. Cuando entramos, se dio vuelta con entusiasmo y examinó a Jordan de la cabeza a los pies.

–¿Qué cree usted? –preguntó impetuosamente.

–¿Sobre qué?

Hizo un gesto vago con la mano señalando los estantes de libros.

–Sobre esto. En realidad, ni tienen que molestarse por averiguarlo. Ya lo he hecho yo. Son reales.

–¿Los libros?

Asintió.

–Absolutamente reales, tienen páginas y todo. Pensé que serían de un lindo cartón duradero. Pero de hecho, son completamente reales. Páginas y, vean, déjenme que les muestre.

Asumiendo cierto escepticismo de nuestra parte, corrió a las estanterías y regresó con el Volumen Uno de las Stoddard Lectures.

–¡Miren! –exclamó triunfal–. Es una pieza bona fide de material impreso. Me engañaron. Este tipo es un verdadero Belasco. Es un triunfo. ¡Cuánta meticulosidad! ¡Cuánto realismo! También sabe cuándo parar –no cortó las páginas. ¿Pero qué quieren? ¿Qué estaban esperando?

Me arrebató el libro y lo volvió a colocar deprisa en su estante farfullando que si un solo ladrillo era movido, la biblioteca entera podría derrumbarse.

–¿Quién los trajo? –nos preguntó–. ¿O vinieron simplemente? A mí me trajo alguien. La mayoría de la gente vino traída por alguien.

Jordan lo miró alerta, alegre, sin responder.

–A mí me trajo una mujer llamada Roosevelt –siguió diciendo el hombre–. Mrs. Claude Roosevelt. ¿La conocen? La conocí ayer en algún lugar. Hace más o menos una semana que estoy borracho, y pensé que me pondría un poco sobrio si me sentaba un rato en una biblioteca.

–¿Y así fue?

–Un poquito, creo. Todavía no puedo asegurarlo. Sólo hace una hora que estoy aquí. ¿Ya les he hablado de los libros? Son reales. Son...

–Ya nos lo ha dicho.

Nos dimos la mano con gravedad y nosotros volvimos a salir

Ahora se bailaba en la plataforma, hombres viejos iban empujando hacia atrás, en eternos círculos sin gracia, a unas chicas jóvenes, y parejas de mejor clase se sostenían uno al otro tortuosamente, elegantemente, manteniéndose en las esquinas de la pista –y un gran número de chicas iban bailando solas o aliviando

a la orquesta por un momento de la carga del banjo o de la percusión. Hacia la medianoche la hilaridad había aumentado. Un famoso tenor había cantado en italiano y un conocido contralto había cantado jazz y entre los dos números la gente iba haciendo zigzag por todo el jardín mientras arrebatos de risas, felices y vacuos, se alzaban hacia el cielo del verano. Un par de “gemelas” –que resultaron ser las chicas de amarillo– interpretaron un número infantil disfrazadas y el champagne fue servido en copas más grandes que aguamaniles. La luna había subido más alta y, flotando en el estrecho, había un triángulo de escalas de plateado, temblando apenas al ritmo del duro, metálico goteo de los banjos en el césped.

Yo seguía con Jordan Baker. Estábamos sentados ante una mesa con un hombre de mi edad y una tumultuosa chica que, ante la menor provocación, se entregaba a risas descontroladas. Ahora estaba pasándola bien. Había tomado dos aguamaniles de champagne y la escena había cambiado ante mis ojos, convirtiéndose en algo significativo, elemental y profundo.

El gran Gatsby (1925)

Francis Scott Fitzgerald (1896-1940). Novelista y cuentista norteamericano, estudió en la Universidad de Princeton y trabajó para el ejército. El éxito de sus primeros libros le permitió mudarse a Long Island, donde encontró inspiración para su novela más famosa: El gran Gatsby. Vivió en París durante los dorados años veinte, donde se hizo amigo de Hemingway. Trabajó también como guionista para Hollywood.

Platón

Una comida en casa de Agatón

Cuando llegó a la casa de Agatón, Aristodemo encontró la puerta abierta y dijo que le pasó algo gracioso. Pues uno de los servidores salió de adentro y lo llevó adonde estaban los otros ya reclinados, ya a punto de comer. Tan pronto como Agatón lo vio exclamó:

–Ah, Aristodemo, llegas en buen momento para comer con nosotros: si vienes con otros propósitos, has de posponerlos para otra ocasión. Ayer mismo te busqué para invitarte, pero no te encontré. ¿Pero cómo no nos has traído a Sócrates?

Y entonces me di vuelta en busca de Sócrates y no vi ningún signo de que me hubiera seguido. Les dije que había venido con Sócrates, pues él me había invitado a esa cena.

–Has hecho muy bien –dijo Agatón–. ¿Pero dónde quedó el otro?

–Venía detrás de mí; me pregunto también dónde habrá quedado.

–Ve ahora mismo –ordenó a un sirviente– y busca a Sócrates. Y tú, Aristodemo, reclínate junto a Erixímaco.

Así, mientras el sirviente se puso a lavarlo y lo preparó para que se reclinara, continuó diciendo Aristodemo en su relato, llegó otro esclavo anunciando que nuestro Sócrates se había alejado y quedado en el portal de los vecinos; allí estaba, y cuando le pidieron que entrase, se había rehusado.

–Qué extraño lo que dices –exclamó Agatón–. Ve a llamarlo, para que no se vaya.

Pero Aristodemo dijo entonces:

–De ninguna manera, déjenlo tranquilo. Esta es una de sus costumbres. A veces se aparta, en algún lugar, y allí se queda. Vendrá muy pronto, me parece. No lo perturben, déjenlo solo.

–Habrá que hacerlo –dijo Agatón–, pues tú juzgas bien. Esclavos, sírvannos la comida a los demás. Y pongan aquí lo que les parezca, porque hoy no tendrán a nadie que les dé órdenes, algo que nunca he hecho. Hoy tendrán que imaginar que toda esta gente y yo hemos venido por invitación de ustedes, así que cuiden de nosotros, y gánense los elogios.

Después de esto, dijo Aristodemo, empezaron a comer, pero Sócrates no llegaba; y aunque Agatón ordenó más de una vez que fueran a buscarlo, Aristodemo no lo permitió. Y cuando finalmente llegó Sócrates, no fue demasiado tarde para sus costumbres, pues apenas si estaban en mitad de la comida. Entonces Agatón, que estaba reclinado solo en el sitio más bajo, contó Aristodemo, dijo:

–Sócrates, ven a acomodarte aquí, para que en contacto contigo pueda gozar de esa pieza de sabiduría que se te ocurrió allá en el portal. Pues es evidente que has hecho un descubrimiento y lo mantienes contigo, pues de lo contrario no te hubieras retirado de donde estabas.

Entonces Sócrates se acomodó y dijo:

–Cuán bueno sería, Agatón, si la sabiduría fuera algo que pudiera fluir de uno de nosotros, el que esté más lleno, al que está más vacío, por sólo quedar en contacto, así como el agua en una copa pasa a través de un hilo de lana de la más llena a la más vacía. Si ese es el caso de la sabiduría, me honra mucho estar sentado a tu lado, pues creo que me llenaré de una excelente sabiduría que saldrá de ti. La mía es de poca calidad, tan discutible como una ensoñación, pero la tuya es brillante y expansiva, pues desde tu juventud es cada vez mayor, más fuerte y espléndida, tal como se mostró ayer ante treinta mil griegos en las competencias.

–Estás exagerando –dijo Agatón a Sócrates– esta cuestión de la sabiduría la resolveremos un poco más tarde tú y yo, y Dioniso será nuestro juez. Pero ahora, ocúpate en primer lugar de la comida.

Después de esto, dijo Aristodemo, una vez que Sócrates se hubo reclinado y

comido junto con los otros, hicieron libaciones y cantaron a la divinidad y las otras cosas habituales, hasta que se concentraron en la bebida; entonces Pausanias comenzó a decir:

–Muy bien, señores, ¿cuál será la forma de beber que nos resultará mejor? Por mi parte, puedo decirles que me encuentro muy mal después de la bebida de ayer y necesito refrescarme un poco; creo que será el caso de muchos de ustedes: también estaban ayer en la celebración. Consideren cuál podría ser el modo para beber con mayor comodidad.

Entonces dijo Aristófanes:

–Esta es una buena sugerencia, Pausanias, que por todos los medios nos aseguremos la forma más conveniente de beber de nuestras copas, pues soy uno de los que ayer quedaron bañados en vino.

Al oírlo, dijo Erixímaco, hijo de Acúmeno:

–Señores, están en lo cierto. Pero es necesario escucharlos decir otra cosa, ¿en qué condiciones se encuentra Agatón para beber?

–En ninguna –dijo Agatón–. Tampoco estoy bien.

–Sería un golpe de suerte para nosotros –continuó diciendo– es decir para mí y Aristodemo y Fedro y los otros, si ustedes, que son los bebedores más fuertes, renuncian ahora. Nosotros somos incapaces. Pero a Sócrates no lo incluyo: él es capaz de ambas cosas, y estará satisfecho con cualquier decisión que tomemos. Y como me parece que nadie de los presentes está resuelto a beber demasiado, quizá no estaría mal si les hablara de la embriaguez, y les dijera la verdad al respecto. Esto lo pensé a partir de las prácticas médicas, que aseguran que es malo para los hombres embriagarse. Así que no estaría de acuerdo, si pudiera evitarlo, en beber en exceso, ni se lo recomendaría a los otros, especialmente si tienen la cabeza pesada del día anterior.

Aquí lo interrumpió Fedro de Mirrinunte para decirle:

–Sabes que siempre te obedezco, ante todo en asuntos médicos; ahora el resto, si delibera bien, también lo hará como dices.

Habiendo escuchado esto, todos estuvieron de acuerdo en no convertir la reunión

en una borrachera, sino beber cada uno a su gusto.

El Banquete (c. 380 a.C.)

Platón (c. 427 a.C.-347 a.C.). Filósofo ateniense, junto a su maestro Sócrates fue el iniciador de importantes doctrinas del pensamiento occidental. La mayoría de sus conceptos sobrevive en la filosofía de hoy. Perteneció a una familia de aristócratas y participó de la política de su tiempo. Su enorme legado incluye una treintena de obras, en su mayor parte diálogos.

Horacio Quiroga

El ideal del licor de naranja

Fue en este momento preciso cuando el doctor Else hizo su aparición en Iviraromí. El manco había sido el único individuo de la zona que, como había acaecido con Rivet, respetó al nuevo caído. Pese al abismo en que habían rodado uno y otro, el devoto de la gran Encyclopédie no podía olvidar lo que ambos ex hombres fueran un día. Cuantas chanzas (¡y cuán duras en aquellos analfabetos de rapiña!) se hicieron al manco sobre sus dos ex hombres, lo hallaron siempre de pie.

–La caña los perdió –respondía con seriedad sacudiendo la cabeza–. Pero saben mucho...

Debemos mencionar aquí un incidente que no facilitó el respeto local hacia el ilustre médico.

En los primeros días de su presencia en Iviraromí un votino había llegado hasta el mostrador del boliche a rogarle un remedio para su mujer que sufría de tal y cual cosa. Else lo oyó con suma atención, y volviéndose al cuadernillo de estraza sobre el mostrador, comenzó a recetar con mano terriblemente pesada. La pluma se rompía. Else se echó a reír, más pesadamente aún, y estrujó el papel, sin que se le pudiera obtener una palabra más.

–¡Yo no entiendo de esto! –repetía tan sólo.

El manco fue algo más feliz cuando acompañándolo esa misma siesta hasta el Horqueta, bajo un cielo blanco de calor, lo consultó sobre las probabilidades de aclimatar la levadura de caña al caldo de naranja, en cuánto tiempo podría aclimatarse, y en qué porcentaje mínimo.

–Rivet conoce esto mejor que yo –murmuró Else.

–Con todo –insistió el manco–. Yo me acuerdo bien de que los sacaromices iniciales...

Y el buen manco se despachó a su gusto.

Else, con la boina sobre la nariz para contrarrestar la reverberación, respondía en breves observaciones, y como a disgusto. El manco dedujo de ellas que no debía perder el tiempo aclimatando levadura alguna de caña, porque no obtendría sino caña, ni al uno por cien mil. Que debía esterilizar su caldo, fosfatearlo bien, y ponerlo en movimiento con levadura de Borgoña, pedida a Buenos Aires. Podía aclimatarla, si quería perder el tiempo; pero no era indispensable...

El manco trotaba a su lado, ensanchándose el escote de la camiseta de entusiasmo y calor.

–¡Pero soy feliz! –decía– ¡No me falta ya nada!

¡Pobre manco! Faltábale precisamente lo indispensable para fermentar sus naranjas: ocho o diez bordelesas vacías, que en aquellos días de guerra valían más pesos que los que él podría ganar en seis meses de soldar día y noche.

Comenzó, sin embargo, a pasar días enteros de lluvia en los almacenes de los yerbales, transformando latas vacías de nafta en envases de grasa quemada o podrida para alimento de los peones; y a trotar por todos los boliches en procura de los barriles más viejos que para nada servían ya. Más tarde Rivet y Else –tratándose de alcohol de noventa grados– lo ayudarían, con toda seguridad...

Rivet lo ayudó, en efecto, en la medida de sus fuerzas, pues el químico nunca había sabido clavar un clavo. El manco sólo abrió, desarmó, raspó y quemó una tras otra las viejas bordelesas con medio dedo de poso violeta en cada duela, tarea ligera, sin embargo, en comparación con la de armar de nuevo las bordelesas, y a la que el manco llegaba con su brazo y cuarto tras inacabables horas de sudor.

Else había ya contribuido a la industria con cuanto se sabe hoy mismo sobre fermentos; pero cuando el manco le pidió que dirigiera el proceso fermentativo, el ex sabio se echó a reír, levantándose.

–¡Yo no entiendo nada de esto! –dijo recogiendo su bastón bajo el brazo. Y se fue a caminar por allí, más rubio, más satisfecho y más sucio que nunca.

Tales paseos constituían la vida del médico. En todas las picadas se lo hallaba con sus zapatillas sin medias y su continente eufórico. Fuera de beber en todos los boliches y todos los días, de 11 a 16, no hacía nada más. Tampoco frecuentaba el bar, diferenciándose en esto de su colega Rivet. Pero en cambio solía hallárselo a caballo a altas horas de la noche, cogido de las orejas del animal, al que llamaba su padre y su madre, con gruesas risas. Paseaban así horas enteras al tranco, hasta que el jinete caía por fin a reír del todo.

A pesar de esta vida ligera, algo había sin embargo capaz de arrancar al ex hombre de su limbo alcohólico; y esto lo supimos la vez que con gran sorpresa de todos, Else se mostró en el pueblo caminando rápidamente, sin mirar a nadie. Esa tarde llegaba su hija, maestra de escuela en Santo Pipó, y que visitaba a su padre dos o tres veces en el año.

Era una muchachita delgada y, vestida de negro, de aspecto enfermizo y mirar hosco. Esta fue por lo menos la impresión nuestra cuando pasó por el pueblo con su padre en dirección al Horqueta. Pero según lo que dedujimos de los informes del manco, aquella expresión de la maestrita era sólo para nosotros, motivada por la degradación en que había caído su padre y a la que asistíamos día a día.

Lo que después se supo confirma esta hipótesis. La chica era muy trigueña y en nada se parecía al médico escandinavo. Tal vez no fuera hija suya; él por lo menos nunca lo creyó. Su modo de proceder con la criatura lo confirma, y sólo Dios sabe cómo la maltratada y abandonada criatura pudo llegar a recibirse de maestra, y a continuar queriendo a su padre. No pudiendo tenerlo a su lado, ella se trasladaba a verlo dondequiera que él estuviese. Y el dinero que el doctor Else gastaba en beber, provenía del sueldo de la maestrita.

El ex hombre conservaba, sin embargo, un último pudor: no bebía en presencia de su hija. Y este sacrificio en aras de una chinita a quien no creía hija suya, acusa más ocultos fermentos que las reacciones ultracientíficas del pobre manco.

Durante cuatro días, en esta ocasión, no se vio al médico por ninguna parte. Pero aunque cuando apareció otra vez por los boliches estaba más borracho que nunca, se pudo apreciar en los remiendos de toda su ropa, la obra de su hija.

Desde entonces, cada vez que se veía a Else fresco y serio, cruzando rápido en

busca de harina y grasa, todos decíamos:

–En estos días debe de llegar su hija.

Entretanto, el manco continuaba soldando a horcajadas techos de lujo, y en los días libres, raspando y quemando duelas de barril.

No fue sólo esto: habiendo ese año madurado muy pronto las naranjas por las fortísimas heladas, el manco debió también pensar en la temperatura de la bodega, a fin de que el frío nocturno, vivo aún en ese octubre, no trastornara la fermentación. Tuvo así que forrar por dentro su rancho con manojos de paja despeinada, de modo tal que aquello parecía un hirsuto y agresivo cepillo. Tuvo que instalar un aparato de calefacción, cuyo hogar constituíalo un tambor de acaroína, y cuyos tubos de tacuara daban vueltas por entre las pajas de las paredes, a modo de gruesa serpiente amarilla. Y tuvo que alquilar –con arpista y todo, a cuenta del alcohol venidero– el carrito de ruedas macizas del negro Malaquías, quien de este modo volvió a prestar servicios al manco, acarreándole naranjas desde el monte con su mutismo habitual y el recuerdo melancólico de sus dos mujeres. Un hombre común se hubiera rendido a medio camino. El manco no perdía un instante su alegre y sudorosa fe.

–¡Pero no nos falta ya nada! –repetía haciendo bailar a la par del brazo entero su muñón optimista–: ¡Vamos a hacer una fortuna con esto!

Una vez aclimatada la levadura de Borgoña, el manco y Malaquías procedieron a llenar las cubas. El negro partía las naranjas de un tajo de machete, y el manco las estrujaba entre sus dedos de hierro; todo con la misma velocidad y el mismo ritmo, como si machete y mano estuvieran unidos por la misma biela.

Rivet los ayudaba a veces, bien que su trabajo consistiera en ir y venir febrilmente del colador de semillas a los barriles, a fuer de director. En cuanto al médico, había contemplado con gran atención estas diversas operaciones, con las manos hundidas en los bolsillos y el bastón bajo la axila. Y ante la invitación a que prestara su ayuda, se había echado a reír, repitiendo como siempre:

–¡Yo no entiendo nada de estas cosas!

Y fue a pasearse de un lado a otro frente al camino deteniéndose en cada

extremo a ver si venía un transeúnte. No hicieron los destiladores en esos duros días más que cortar y cortar, estrujar y estrujar naranjas bajo un sol de fuego y almibarados de zumo de la barba a los pies. Pero cuando los primeros barriles comenzaron a alcoholizarse en una fermentación tal que proyectaba a dos dedos sobre el nivel una llovizna de color topacio, el doctor Else evolucionó hacia la bodega caldeada, donde el manco se abría el escote de entusiasmo.

–¡Y ya está! –decía–. ¿Qué nos falta ahora? ¡Unos cuantos pesos más, y nos hacemos riquísimos!

Else quitó uno por uno los tapones de algodón de los barriles, y aspiró con la nariz en el agujero el delicioso perfume del vino de naranja en formación, perfume cuya penetrante frescura no se halla en caldo otro alguno de fruta. El médico levantó luego la vista a las paredes, al revestimiento amarillo de erizo, a la cañería de víbora que se desarrollaba oscureciéndose entre las pajas en un vaho de aire vibrante, y sonrió un momento con pesadez. Pero desde entonces no se apartó de alrededor de la fábrica.

Aún más, se quedó a dormir allí. Else vivía en una chacra del manco, a orillas del Horqueta. Hemos omitido esta opulencia del manco, por la razón de que el gobierno nacional llama chacras a las fracciones de 25 hectáreas de monte virgen o pajonal, que vende al precio de 75 pesos la fracción, pagaderos en 6 años.

La chacra del manco consistía en un bañado solitario donde no había más que un ranchito aislado entre un círculo de cenizas, y zorros entre las pajas. Nada más. Ni siquiera hojas en la puerta del rancho.

El médico se instaló, pues, en la fábrica de las ruinas, retenido por el bouquet naciente del vino de naranja. Y aunque su ayuda fue la que conocemos, cada vez que en las noches subsiguientes el manco se despertó a vigilar la calefacción, halló siempre a Else sosteniendo el fuego. El médico dormía poco y mal; y pasaba la noche en cuclillas ante la lata de acaroína, tomando mate y naranjas caldeadas en las brasas del hogar.

La conversión alcohólica de las cien mil naranjas concluyó por fin, y los destiladores se hallaron ante ocho bordelesas de un vino muy débil, sin duda, pero cuya graduación les aseguraba asimismo cien litros de alcohol de 50 grados, fortaleza mínima que requería el paladar local.

Las aspiraciones del manco eran también locales; pero un especulativo como él,

a quien preocupaba ya la ubicación de los transformadores de corriente en el futuro cable eléctrico desde el Iguazú hasta Buenos Aires, no podía olvidar el aspecto puramente ideal de su producto. Trotó en consecuencia unos días en procura de algunos frascos de cien gramos para enviar muestras a Buenos Aires, y aprontó unas muestras, que alineó en el banco para enviarlas esa tarde por correo. Pero cuando volvió a buscarlas no las halló, y sí al doctor Else, sentado en la escarpa del camino, satisfechísimo de sí y con el bastón entre las manos, incapaz de un solo movimiento.

La aventura se repitió una y otra vez, al punto de que el pobre manco desistió definitivamente de analizar su alcohol: el médico, rojo, lacrimoso y resplandeciente de euforia, era lo único que hallaba.

No perdía por esto el manco su admiración por el ex sabio.

–¡Pero se lo toma todo! –nos confiaba de noche en el bar–. ¡Qué hombre! ¡No me deja una sola muestra!

Al manco faltábale tiempo para destilar con la lentitud debida, e igualmente para desechar las flegmas de su producto. Su alcohol sufría así de las mismas enfermedades que su esencia, el mismo olor viroso, e igual dejo cáustico. Por consejo de Rivet transformó en bitter aquella imposible caña, con el solo recurso de apepú, y oruzú, a efectos de la espuma.

En este definitivo aspecto entró el alcohol de naranja en el mercado. Por lo que respecta al químico y su colega, lo bebían sin tasa tal como goteaba de los platos del alambique con sus venenos cerebrales.

Una de esas siestas de fuego, el médico fue hallado tendido de espaldas a través del desamparado camino al puerto viejo, riéndose con el sol a plomo.

–Si la maestrita no llega uno de estos días –dijimos nosotros–, le va a dar trabajo encontrar dónde ha muerto su padre.

Precisamente una semana después supimos por el manco que la hija de Else llegaba convaleciente de gripe.

–Con la lluvia que se apronta –pensamos otra vez–, la muchacha no va a mejorar

gran cosa en el bañado del Horqueta.

Por primera vez, desde que estaba entre nosotros, no se vio al médico Else cruzar firme y apresurado ante la inminente llegada de su hija. Una hora antes de arribar la lancha fue al puerto por el camino de las ruinas, en el carrito del arpista Malaquías, cuya yegua, al paso y todo, jadeaba exhausta con las orejas mojadas de sudor.

El cielo denso y lívido, como paralizado de pesadez, no presagiaba nada bueno, tras mes y medio de sequía. Al llegar la lancha, en efecto, comenzó a llover. La maestrita achuchada pisó la orilla chorreante bajo agua; subió bajo agua, en el carrito, y bajo agua hicieron con su padre todo el trayecto, a punto de que cuando llegaron de noche al Horqueta no se oía en el solitario pajonal ni un aullido de zorro, y sí el sordo crepitar de la lluvia en el patio de tierra del rancho.

La maestrita no tuvo esta vez necesidad de ir hasta el bañado a lavar las ropas de su padre. Llovió toda la noche y todo el día siguiente, sin más descanso que la tregua acuosa del crepúsculo, a la hora en que el médico comenzaba a ver alimañas raras prendidas al dorso de sus manos.

Un hombre que ya ha dialogado con las cosas tendido de espaldas al sol, puede ver seres imprevistos al suprimir de golpe el sostén de su vida. Rivet, antes de morir un año más tarde con su litro de alcohol carburado de lámparas, tuvo con seguridad fantasías de ese orden clavadas ante la vista. Solamente que Rivet no tenía hijos; y el error de Else consistió precisamente en ver, en vez de a su hija, una monstruosa rata.

Lo que primero vio fue un grande, muy grande ciempiés que daba vueltas por las paredes. Else quedó sentado con los ojos fijos en aquello, y el ciempiés se desvaneció. Pero al bajar el hombre la vista, lo vio ascender arqueado por entre sus rodillas, con el vientre y las patas hormigueantes vueltas a él subiendo, subiendo interminablemente. El médico tendió las manos delante, y sus dedos apretaron el vacío.

Sonrió pesadamente: ilusión... nada más que ilusión...

Pero la fauna del delirium tremens es mucho más lógica que la sonrisa de un ex sabio, y tiene por hábito trepar obstinadamente por las bombachas, o surgir bruscamente de los rincones.

Durante muchas horas, ante el fuego y con el mate inerte en la mano, el médico tuvo conciencia de su estado. Vio, arrancó y desenredó tranquilo más víboras de las que pueden pisarse en sueños. Alcanzó a oír una dulce voz que decía:

–Papá, estoy un poco descompuesta... Voy un momento afuera.

Else intentó todavía sonreír a una bestia que había irrumpido de golpe en medio del rancho, lanzando horribles alaridos, y se incorporó por fin aterrorizado y jadeante: estaba en poder de la fauna alcohólica. Desde las tinieblas comenzaban ya a asomar el hocico bestias innumerables. Del techo se desprendían también cosas que él no quería ver. Todo su terror sudoroso estaba ahora concentrado en la puerta, en aquellos hocicos puntiagudos que aparecían y se ocultaban con velocidad vertiginosa.

Algo como dientes y ojos asesinos de inmensa rata se detuvo un instante contra el marco, y el médico, sin apartar la vista de ella, cogió un pesado leño: la bestia, adivinando el peligro, se había ya ocultado.

Por los flancos del ex sabio, por atrás, hincábanse en sus bombachas cosas que trepaban. Pero el hombre, con los ojos fuera de las órbitas, no veía sino la puerta y los hocicos fatales.

Un instante, el hombre creyó distinguir entre el crepitar de la lluvia, un ruido más sordo y nítido. De golpe la monstruosa rata surgió en la puerta, se detuvo un momento a mirarlo, y avanzó hacia ella el leño con todas sus fuerzas.

Ante el grito que lo sucedió, el médico volvió bruscamente en sí, como si el vertiginoso telón de monstruos se hubiera aniquilado con el golpe en el más atroz silencio. Pero lo que yacía aniquilado a sus pies no era la rata asesina, sino su hija.

Sensación de agua helada, escalofrío de toda la médula; nada de esto alcanza a dar la impresión de un espectáculo de semejante naturaleza. El padre tuvo un resto de fuerza para levantar en brazos a la criatura y tenderla en el catre. Y al apreciar de una sola ojeada al vientre el efecto irremisiblemente mortal del golpe recibido, el desgraciado se hundió de rodillas ante su hija.

¡Su hijita! ¡Su hijita abandonada, maltratada, desechada por él! Desde el fondo de veinte años surgieron en explosión de vergüenza, la gratitud y el amor que nunca le había expresado a ella. ¡Chinita, hijita suya!

El médico tenía ahora la cara levantada hacia la enferma: nada, nada que esperar de aquel semblante fulminado. La muchacha acababa sin embargo de abrir los ojos, y su mirada excavada y ebria ya de muerte, reconoció por fin a su padre. Esbozando entonces una dolorosa sonrisa cuyo reproche sólo el lamentable padre podía en esas circunstancias apreciar, murmuró con dulzura:

–¡Qué hiciste, papá...!

El médico hundió de nuevo la cabeza en el catre. La maestrita murmuró otra vez, buscando con la mano la boina de su padre:

–Pobre papá... No es nada... Ya me siento mucho mejor... Mañana me levanto y concluyo todo... Me siento mucho mejor, papá...

La lluvia había cesado; la paz reinaba afuera. Pero al cabo de un momento el médico sintió que la enferma hacía en vano esfuerzos para incorporarse, y al levantar el rostro vio que su hija lo miraba con los ojos muy abiertos en una brusca revelación.

–¡Yo me voy a morir, papá...!

–Hijita... –murmuró sólo el hombre.

La criatura intentó respirar hondamente sin conseguirlo tampoco.

–¡Papá, ya me muero! Papá, hazme caso... una vez en la vida. ¡No tomes más, papá...! Tu hijita .....

Tras un rato –una inmensidad de tiempo– el médico se incorporó y fue tambaleante a sentarse otra vez en el banco, mas no sin apartar antes con el dorso de la mano una alimaña del asiento, porque ya la red de monstruos se entretejía vertiginosamente.

Oyó todavía una voz de ultratumba: –¡No tomes más, papá...!

El ex hombre tuvo aún tiempo de dejar caer ambas manos sobre las piernas, en un desplome y una renuncia más desesperada que el más desesperado de los sollozos de que ya no era capaz. Y ante el cadáver de su hija, el doctor Else vio otra vez asomar en la puerta los hocicos de las bestias que volvían a un asalto final.

“Los destiladores de naranja”, en Los desterrados (1926)

Horacio Quiroga (1878-1937). Narrador uruguayo, tras sus orígenes modernistas se especializó en el cuento. Pasó su vida entre su país natal, Buenos Aires y la selva misionera, donde se construyó una casa y se retiró en distintos períodos. Muchos de sus relatos, de una oscuridad a veces trágica y morbosa, se volvieron clásicos. Trabajó para diversas revistas y escribió libros infantiles. La crítica considera Los desterrados como su obra maestra.

IX. Otras comidas, otros comensales

El Zohar

Maná

La mesa del hombre bien preparada hace al hombre digno de comer ante otra mesa, en la gloria de este mundo, y de él se dice: “Pues comparte siempre la mesa del rey” (2 Samuel 9, 13). Y también el rey David canta: “Tú preparas ante mí una mesa frente a mis enemigos” (Salmos 23, 5). Esta es la disposición de la mesa en el otro mundo; pues según la forma de su gloria y de sus deseos puede el alma regocijarse en el mundo venidero. ¿Pero habrá una mesa para las almas en el mundo venidero? Sí, pues las almas se alimentan en ese mundo de las comidas y del goce satisfecho como los ángeles del cielo. ¿Y se puede decir de los ángeles del cielo que comen? Sí que se puede.

Del mismo tipo fue también la alimentación de Israel en el desierto. Y este alimento constituye el misterio del “rocío”, que desciende y se difunde desde el retiro del mundo venidero, alimento de luz en amplios espacios sagrados. De esto se alimentan las almas de los píos en el jardín del Edén y se llenan de alegría. Pues aquí se transforman las almas de los piadosos, en el jardín del Edén, según las formas de ese mundo.

“De la fuerza y la alimentación del alma” (1558)

El Zohar (siglo XIII). Libro de la tradición cabalística judía, su primera aparición está registrada en España, donde el cabalista Mose ben Schemtov de León la da a conocer como obra de un talmudista del siglo II. Esta exégesis de la Torá y tratado de ocultismo riguroso fue poco traducido hasta el siglo XIX. Su

origen y autoría siguen siendo controvertidos. La primera edición impresa se hizo en Mantua en 1558.

Pedro de Ribadeneyra

Lechuga demoníaca

Otra vez, entrando una monja en la huerta, vio una hermosa lechuga y, pareciéndole bien, la tomó y, sin hacer la señal de la cruz, comenzó a comer de ella, y luego el demonio entró en la pobre monja y la hizo caer en tierra.

Cuando san Equicio lo supo, entró en la huerta donde estaba caída la monja y, en viéndole el demonio, como quien quería dar satisfación al santo de lo que había hecho, comenzó a clamar:

–Yo, ¿qué he hecho?, ¿qué he hecho yo? Yo estaba asentado sobre la lechuga y ella vino y me mordió.

Y el santo reprendió al demonio y le mandó por parte de Dios que dejase aquella sierva suya, y él obedeció y se partió, y nunca más le hizo daño. De donde se ve la fuerza que tiene el demonio contra los religiosos que, sin obediencia, siguen sus gustos, y cuán poderosa arma es la señal de la cruz contra el poder de nuestros enemigos.

“La vida de san Equicio abad, confesor”, en Flos Sanctorum (1599)

Pedro de Ribadeneyra (1526-1611). Escritor español, jesuita. Escribió en castellano y en latín. Fue el primer biógrafo de Ignacio de Loyola, el fundador de la compañía. Como hagiógrafo se le debe el Flos Sanctorum, aquí citado, hoy de lectura deliciosa y desopilante. Compuso también un manual político contra el maquiavelismo, el Tratado de las virtudes que debe tener el príncipe cristiano.

Henri Bergson

Alimento vegetal, alimento animal

Si lo consideramos desde este punto de vista, si tenemos menos en cuenta los estados que las tendencias, descubriremos que los vegetales y los animales se pueden definir y distinguir de una manera precisa, y que corresponden a dos desarrollos divergentes de la vida.

Esta divergencia se hace evidente, en principio, en el modo de la alimentación. Sabemos que el vegetal extrae directamente del aire, del agua y de la tierra los elementos necesarios para el mantenimiento de la vida, en particular el carbono y el nitrógeno: los toma en su forma mineral. Por el contrario, el animal no puede tomar posesión de estos mismos elementos si no han sido fijados de antemano, para él, en las sustancias orgánicas por las plantas o por los animales que, directa o indirectamente, se los deben a las plantas, de modo que, en definitiva, es el vegetal el que alimenta al animal. Es cierto que esta ley tiene varias excepciones entre los vegetales.

No dudamos en incluir entre los vegetales la drosera, la dionea, la pinguicula, que son plantas insectívoras. Por otra parte, los hongos, que ocupan un lugar tan considerable en el mundo vegetal, se alimentan como los animales: sean fermentos, saprófitos o parásitos, es de las sustancias orgánicas ya formadas que extraen su alimento. Por eso, en cualquiera de los casos, no podríamos saber cómo obtener, a partir de esta diferencia, una forma de zanjar automáticamente la cuestión de saber si estamos frente a una planta o un animal. Pero esta diferencia puede proporcionarnos un comienzo de definición dinámica de los dos reinos, en la medida en que marca las dos direcciones divergentes en que los vegetales y los animales se han desarrollado. Es un hecho notable que los hongos, que están extendidos en la naturaleza con una extraordinaria abundancia, no hayan podido evolucionar. No se elevan orgánicamente por

encima de los tejidos que, en los vegetales superiores, se forman en el saco embrionario del óvulo y preceden el desarrollo germinativo del nuevo individuo. Podríamos decir que son los engendros del mundo vegetal. Sus diversas especies constituyen tantos callejones sin salida como si, al renunciar al modo de alimentación común a los vegetales, se hubieran detenido en el ancho camino de la evolución vegetal. En cuanto a las droseras, a las dioneas, a las plantas insectívoras en general, se alimentan como las otras plantas a través de sus raíces, y también fijan, a través de sus partes verdes, el carbono del ácido carbónico contenido en la atmósfera. La facultad de capturar insectos, de absorberlos y digerirlos es una facultad que debe haber surgido más tarde, en casos excepcionales, allí donde el suelo, demasiado pobre, no les proveía una nutrición suficiente. De una manera general, si prestamos menos atención a los caracteres que al tipo de tendencia en el desarrollo, y si nos atenemos en lo esencial a la tendencia a lo largo de la cual la evolución ha podido continuar indefinidamente, diremos que los vegetales se distinguen de los animales por el poder de crear la materia orgánica a expensas de elementos minerales que extraen directamente de la atmósfera, de la tierra y del agua. Pero a esta diferencia viene unida otra, más profunda.

El animal, como es incapaz de fijar directamente el carbono y el nitrógeno presentes en todas partes, está obligado a buscar, para alimentarse, los vegetales que ya han fijado estos elementos o los animales que los han tomado, ellos mismos, del reino vegetal. Por eso, el animal es necesariamente móvil. Desde la ameba, que lanza al azar sus seudópodos para atrapar las materias orgánicas esparcidas en una gota de agua, hasta los animales superiores que poseen órganos sensoriales para reconocer su presa, órganos locomotrices para ir a capturarla, un sistema nervioso para coordinar sus movimientos con sus sensaciones, la vida animal está caracterizada, en esta orientación general, por la movilidad en el espacio. En su forma más rudimentaria, el animal se presenta como una pequeña masa de protoplasma envuelta, como máximo, en una delgada película albuminoide que le deja plena libertad de deformarse y moverse. Por el contrario, la célula vegetal está rodeada de una membrana de celulosa que la condena a la inmovilidad. Y, desde la base hasta la cima del reino vegetal, existen las mismas costumbres cada vez más sedentarias, pues la planta no tiene necesidad de desplazarse y encuentra a su alrededor, en la atmósfera, en el agua y en la tierra donde está colocada, los elementos minerales para apropiarse directamente.

¡La evolución creadora (1907)

¡Henri Bergson (1859-1941). Filósofo y pensador francés, ejerció la docencia la mayor parte de su vida. Su doctrina, llamada vitalista, tuvo una importante influencia en el siglo XX, y su concepción del tiempo dejó su marca en la obra de Proust. Ganó el Premio Nobel en 1927. Entre sus libros se cuentan Materia y memoria, El pensamiento y lo moviente y La evolución creadora.

Edgardo Cozarinsky

El humito

A pesar de pertenecer a una de las familias más antiguas de Venecia, la condesa Marina Querini-Benzoni tenía veleidades republicanas. En su juventud, durante la ocupación de la ciudad por las tropas napoleónicas, en compañía del poeta Ugo Foscolo bailó, apenas cubierta por una túnica griega, alrededor del "árbol de la libertad" en medio de la Piazza San Marco. Su belleza había inspirado una romanza, "La biondina in gondoletta", que aún entonaban, mucho después de su muerte, gondoleros que nunca habían oído su nombre.

En su obesa madurez, la Condesa tuvo relaciones con Lord Byron en momentos en que el poeta no perseguía a otra condesa, Teresa Guiccioli. Solían pasear de noche en góndola y acoplarse al ritmo de la corriente.

Más de una vez, en el aire fresco del Canal Grande, el poeta vio surgir del escote de la dama una sutil voluta de vapor. Pronto descubrió que no era la intensidad del deseo lo que producía ese efecto. Su amante, antes de entregarse a las legendarias efusiones del autor de Childe Harold, solía introducir dos dedos en ese escote y extraer una pizca de una sustancia amarilla que llevaba, en éxtasis, a la boca. Se trataba de su pasión mayor, de su manjar preferido: polenta. No podía prescindir de él y lo mantenía caliente entre sus pechos apretados.

Según una leyenda veneciana, cuando veían surgir una delgada voluta de vapor de una góndola que navegaba sin ocupante visible –y en cuyo fondo yacían, enlazados e invisibles, los amantes– los gondoleros saludaban: "Il fumeto!" ("¡El humito!").

Museo del chisme (2005)

Edgardo Cozarinsky (1939). Escritor y cineasta argentino, en los años setenta se radicó en París. Su obra narrativa comenzó a publicarse a partir de 2000. Antes se dedicó especialmente al cine, donde cultivó la ficción y el documental. Entre sus películas se cuentan La Guerre d’un seul homme y Le Violon de Rothschild.

Ludwig Feuerbach

Un caníbal reflexivo

Lo cierto es que no amamos lo que comemos y que no comemos, al menos oficialmente, aquello que amamos; tan sólo porque lo que es comido es destruido, el amor iría en contra de sí mismo, actuaría en contra de su propia voluntad si destruyera su objeto. No obstante, podría querer consumirlo –tan apetitoso es el objeto para él– si sólo el amor no se destruyera simultáneamente con el objeto. Por esta única razón, el amor no da el paso que separa un apetito de corazón de una práctica descorazonada, que distingue una boca sensitiva de unos dientes trituradores y un gaznate voraz. Corresponde a los teólogos cristianos el honor de haber descubierto que hay una diferencia entre el comer metafórico y el comer corpóreo o natural, donde el cuerpo del Señor es consumido oralmente pero no en la carne. De hecho, existe esta diferencia entre comer por amor y comer de forma habitual. En el amor no se trata de un comer vulgar ni corpóreo, sino más bien de una deglución del afecto, metafórica. En latín, el beso es el diminutivo de la boca; en griego, amar y besar son una sola palabra: philein, y en alemán, besar por amor significa ante todo “de corazón”. Ahora bien, si amar es comer y el amante “es aquel que ama”, entonces la frase: “el hombre es lo que come” tiene la autoridad del amor divino en sí mismo.

Pero el hombre no sólo come con los sentidos; come y también digiere (¿qué significa comer sin digerir?) con su cerebro, con el órgano del pensamiento. El cerebro es el estómago, el órgano digestivo de los sentidos, es decir del sentido del gusto, el que nos interesa aquí más que todos los demás en relación con la mesa compartida de hombres y dioses. El gusto que es digerido, refinado y generalizado por el cerebro, que es comunicado por los nervios del gusto hasta el cerebro, es el gusto metafórico y alusivo, que en alemán, es cierto, sólo se refiere al gusto estético, pero que en otras lenguas significa también el gusto lógico, el juicio, la comprensión, la sabiduría en sí misma –como clara prueba de que el

gusto no sólo es un asunto del paladar sino también del cerebro mismo, que la comida no sólo tiene un significado corporal sino también mental y, como consecuencia, uno no sólo absorbe comida hacia el estómago, sino también hacia la cabeza. Por esa razón “sal” significa la sal, sin la cual, como dice Plinio, no se puede llevar una vida humana, sin la cual la comida es incomible e insípida, igual que esa sal sin la cual el hombre mismo, sus acciones y su conversación son imposibles de disfrutar, vulgares, apagadas, como serán también su genio, sus ideas, su espíritu. Pero cuando no hay sal en la sangre, tampoco hay sal en la cabeza. “Sin fósforo no hay pensamiento”, y sin sal no hay genio, no hay brillo.

Homero llama a la comida y al vino “fuerza y poder” y al trigo y la harina de cebada “la médula de los hombres”, mostrando de este modo que la comida penetra en lo más íntimo del hombre. Dice, es verdad: “alimentar o llenar el estómago con comida y bebida”. Pero también dice que “llenar o saciar el corazón, el alma con comida y bebida” nos refresca, tal como traduce Voss. De la misma manera, dice el Antiguo Testamento: “saciar el estómago”, pero también dice: “saciar el alma”, y los distingue de la siguiente manera en los dichos de Salomón: “la persona justa come para satisfacer su alma. Pero el estómago del pecador, de los impíos”, como traduce Lutero, “nunca tiene suficiente”; literalmente, queda “deseante”. De acuerdo al profeta Isaías, el alma puede valer como alimento: “si cuidas o das tu alma lo suficiente a los hambrientos, saciarás las almas atribuladas”.

Dado que no sólo el cuerpo sino también el alma pasa hambre y pasa sed, y que también, como consecuencia, es satisfecha a través de comida y bebida, por esta razón el hombre ha podido desplazar el hambre y la sed, la comida y la bebida a cosas que no se comen realmente ni se beben pero que también quedan transformadas, pasando a ser parte de su esencia, sólo que a través de otros órganos distintos y por otros modos que la comida y la bebida. Por esta razón, también, la comida no es sólo la médula del cuerpo humano, sino también la médula del lenguaje humano. Cuán vacío, cuán anémico y sin fuerzas estaría el lenguaje si en la construcción de palabras y conceptos la boca fuera cómplice, únicamente, como un órgano de respiración y del habla y no, al mismo tiempo, un órgano de la comida. Por ejemplo, cómo maldecir más gravemente a un príncipe que llamándolo devorador de gente, demoboros, tal como Aquiles, enojado, llama a Agamenón, o un juez cuando se le nombra “comedor de regalos”, tal como aparece en Hesíodo. Esto ejemplifica que el hombre, si bien se había desarrollado a partir de los cíclopes para pasar a convertirse en un “animal racional”, no ha renunciado, al mismo tiempo, a “la función animal de

comer,” sino que ahora el objeto de su alimentación cambia, y se transforma en un comedor de pueblos en lugar de un comedor de hombres, un tragador de frijoles en Aristófanes (kyamotrox) o comedor de higos (sykobios) y sicofante, es decir, un denunciador político y un hombre de intrigas en lugar de un comedor de bellotas.

¿Pero qué tendrá que ver la comida con la esencia subyacente del hombre?

El punto es que el hombre es autoconciencia, que es objeto de sí mismo. El hombre no come únicamente a los otros; también se come a sí mismo, su propia carne, como el hebreo se come el propio corazón, como también dice el griego, aunque sea sólo por preocupaciones y penas. “Devorando el propio corazón, vagabundea en soledad, evitando los caminos de los mortales”, según Homero. “Se come a sí mismo, el doliente”, dice Plauto en el Truculentus. “¡No devores tu corazón!”, dice uno de los proverbios pitagóricos. Sin embargo, este comerse el propio corazón o comerse a sí mismo no es sólo un consumirse poético o metafórico; es un autoconsumirse fisiológico, real. Como alguien que famélico se consume a sí mismo porque no se le ofrece ningún alimento material externo, y sin embargo quiere comer, al menos comer aire, debe respirar, debe consumir oxígeno del aire mientras siga existiendo; así como hace el depresivo, que aunque no le falte la comida material, le faltan las fuerzas y el deseo de hacerlo. Pero quien se come a sí mismo, es un autodevorador o un autoalimentador, sit venia verbo, un antropófago reflexivo, es decir, que recurre para ello a sí mismo. El hombre es un caníbal reflexivo, sin mediación; pues todo hombre es un antropófago mediado o indirecto: comemos y digerimos del animal o de la planta sólo lo que nos es igual, nuestra esencia, lo que es posible y de forma mediata: carne y sangre humanas. “La alimentación”, dice Moleschott en la Fisiología de la interacción metabólica, “es toda combinación inorgánica u orgánica compuesta por elementos iguales o lo bastante similares a los componentes esenciales de la sangre para transformarlos en esos elementos esenciales a través de la digestión.”

Nuestro alimento primero y original es el misterio manifiesto, el concepto sensible de la comida. Es sangre humana en el cuerpo de la madre, leche humana fuera de ese cuerpo –la sangre humana es la forma mediada, separada– y es, por lo tanto, líquido, pero un líquido idéntico a la esencia de la madre y a nuestra propia esencia, puesto que es seguro que nosotros, en esta etapa, seguimos siendo un ser esquelético, licuiforme, acuoso, incompleto, todavía no fijado. Por eso la naturaleza de nuestro ser es una y la misma con la naturaleza de nuestro

alimento, la individualidad del animal o del humano idéntica a la individualidad de la comida primaria, arquetípica, original, de la leche; a pesar de que los materiales en todas las leches son los mismos, están en una relación tan disímil unos con otros que cada tipo de animal, y hasta cada mujer, tiene su leche individual. Sin embargo, el niño consume a su propia madre cuando succiona en su pecho; succiona la sangre en la leche, la esencia de su madre –"no es un prejuicio", dice Moleschott en Lehre der Nahrungsmittel, "que la esencia de la madre es dada al niño a través de la leche"; el niño es lo que come y come lo que es; de ahí que el niño sea un antropófago. Pero este canibalismo, esta unidad de niño y madre, de sujeto y objeto, de satisfacción y objeto de esa satisfacción, no está superado cuando pasamos de tomar la leche de la madre a la comida vegetal o animal, sólo que ahora se refina, se hace mediato y se complejiza por la labor de las manos y los dientes, lo que corresponde al organismo transformado y desarrollado.

"El secreto del sacrificio, o 'el hombre es lo que come'" (c. 1862)

Ludwig Feuerbach (1804-1872). Filósofo alemán, estudió teología. Fue uno de los más ilustres alumnos de Hegel y dejó su huella en el pensamiento de Marx. Su libro La esencia del cristianismo sigue siendo considerado un precursor en las teorías de la religión. Se hizo muy conocido en los círculos filosóficos, pero no fue aceptado en la universidad como profesor. Más tarde se dedicó a la geología.

Antiguas y sangrientas brujerías

Su método para profesar la fe del diablo indudablemente coincide con lo que dejó escrito ese muy eminente Doctor, John Nider, que aún en nuestros tiempos ha escrito cosas iluminadoras; y debe subrayarse que lo que cuenta lo escuchó de un inquisidor de la diócesis de Edua, que llevó a cabo diversos procesos contra brujas en dicha diócesis, y que a muchas mandó a la hoguera.

Pues él dice que este inquisidor le contó que en el ducado de Lausanne ciertas brujas cocinaron y comieron a sus propios hijos, y que el siguiente era el método con el que se iniciaban en tales prácticas. Las brujas se reunían y, con sus artes, invocaban al diablo en forma de un hombre, ante quien la novicia era obligada a abjurar de la religión cristiana, jamás adorar la Eucaristía, y pisotear la Cruz siempre que pudiera hacerlo en secreto.

Aquí hay otro ejemplo de la misma fuente. Hubo recientemente un informe general, que llegó a manos del juez Pedro de Boltingen, acerca de trece niños que fueron devorados en el Estado de Berna; y la justicia pública aplicó una completa venganza sobre los asesinos. Y cuando Pedro preguntó a una de las brujas detenidas de qué manera comían los niños, ella contestó: “Esta es la forma. Tendemos nuestras trampas principalmente para niños no bautizados, e incluso para aquellos que lo han sido, sobre todo cuando no fueron protegidos por la señal de la cruz y las plegarias” (observa, Lector, que por orden del demonio se llevan principalmente a los no bautizados, a fin de que no lleguen a serlo), “y con nuestros conjuros los matamos en sus cunas o incluso cuando están durmiendo junto a sus padres, de modo tal que ellos luego piensen que los han aplastado con su cuerpo o que han muerto por alguna otra causa natural. Luego secretamente los sacamos de sus tumbas, y los cocinamos en un caldero, hasta que toda la carne se desprende de los huesos para hacer una sopa que se

pueda beber fácilmente. Con la materia más sólida hacemos un ungüento que tiene la virtud de ayudarnos en nuestras artes y placeres y en nuestro transporte; y con el líquido llenamos un frasco o un pellejo, y quienquiera que de él beba, sumado a otras pocas ceremonias, de inmediato adquiere mucho conocimiento".

El martillo de las brujas (1486). Editado por dos inquisidores dominicos, Heinrich Institoris y Jakob Sprenger, este cruel compendio sobre y contra las brujas fue publicado en latín en Alemania, y tuvo una gran fama. Allí se prueba científicamente la existencia de las brujas y se dan consejos para sus cazadores; también se ensalzan las ventajas de los procesos inquisitoriales, sin acusación formal y sin defensores.

Marqués de Sade

La dieta del gigante Minski

Ahora, para acabar de hacerme conocer por ustedes, me falta un pequeño desarrollo de mi persona. Tengo cuarenta y cinco años; son tales mis facultades lúbricas que jamás me acuesto sin haber descargado diez veces. Es verdad que la gran cantidad de carne humana con que me alimento contribuye en mucho a aumentar y espesar la materia seminal. Cualquiera que pruebe este régimen triplicará con seguridad sus facultades libidinosas, independientemente de la fuerza, de la salud, de la lozanía que este alimento le proporciona. No les hablo de mi complacencia: será suficiente saber que una vez que se la ha probado no es posible volver a comer otra cosa, y que no hay una sola carne, de animales o de pescado, que pueda compararse a esta. No se trata más que de vencer las primeras repugnancias, y, una vez franqueados los diques, no es posible hartarse de ella.

Historia de Juliette o las prosperidades del vicio (1801)

Donatien Alphonse François, marqués de Sade (1740-1814). Prolífico escritor francés, pasó su vida entre cárceles, condenas a muerte y asilos. Aristócrata de rancio abolengo, libertino y escritor maldito, sobre su nombre pesa una antigua condena. Compuso obras de teatro y publicó novelas pornográficas y crueles, llenas de interrogantes sobre lo humano. Fue secretario de una sección de París durante la Revolución Francesa. La historia de sus manuscritos es tan azarosa como su vida.

Matthew Gregory Lewis

Hambre y amor

El poco viento que hay sopla tan perversamente que nos vemos obligados a alterar nuestro recorrido y, en lugar de Antigua, se nos dice ahora que son las islas Summer (las “todavía vejadas Bermudas” de Shakespeare) la primera tierra que deberíamos ver.

Estoy muy decepcionado por la escasez de monstruos que encuentro; me había jactado de que tan pronto como entrásemos en el océano Atlántico, o al menos en el trópico, habríamos visto cardúmenes enteros de tiburones, ballenas y delfines nadando alrededor tan abundantes como ovejas en las tierras del sur: en lugar de lo cual un par de delfines y unos pocos peces voladores y marsopas son los únicos habitantes del océano que hasta ahora se han tomado la molestia de tener con nosotros la básica cortesía de una visita. Sin embargo, me han prometido que apenas nos acerquemos a las islas, veré todos los tiburones que pueda desear.

Como soy particularmente afecto a las pruebas de amor conyugal entre animales (en la especie humana son tan universales que no me propongo registrarlas), un episodio de esa clase que el capitán me contó esta mañana me dio gran placer. Mientras atracaban en el puerto de Black River, en Jamaica, dos tiburones eran vistos a menudo jugando alrededor del barco; a la larga la hembra fue muerta, y la desolación del macho excesiva:

Che faro senz’ Eurydice?

Qué hizo sin ella será un secreto, pero qué hizo con ella resultó bien claro; pues aún no exhalaba el último suspiro el cuerpo de su Eurydice cuando clavó los dientes en ella y comenzó a devorarla con toda la premura posible. Hasta los marineros se sintieron sensibilizados por una demostración tan peculiar de devoción póstuma; y a fin de permitirle llevar a cabo la melancólica tarea con más facilidad, se ofrecieron como trinchantes, bajaron el bote, y procedieron a descuartizar a su media naranja con sus hachas; mientras tanto, el viudo abría sus mandíbulas tanto como podía, y tragaba libra tras libra de la adorada ausente tan rápido como se las arrojaban, con la mayor delicia y toda la avidez imaginable. No tengo dudas de que todo el tiempo en que comía estaba absolutamente persuadido de que cada porción que caía en su estómago llegaría directo a su corazón. “Ella ha sido perfectamente coherente”, se dijo a sí mismo, “fue excelente en vida y ahora que está muerta es extremadamente buena”, y luego, “incapaz de ocultar su dolor”,

Suspiró y tragó, y suspiró y tragó,

Y suspiró y tragó una vez más. (3)

Dudo de que en los anales de Himen pueda producirse una instancia similar de afecto postóbito. Por cierto que el “Amor después de la Muerte” de Calderón no tiene nada que pueda compararse con él; ni recuerdo en la historia hecho alguno que se le parezca, salvo quizás una circunstancia que se conservó sobre Cambletes, rey de Lidia, monarca igualmente notable por su voracidad como por el excesivo celo por su mujer; y quien, al estar una noche completamente dominado por el sueño, y al mismo tiempo violentamente atormentado por el hambre, se comió a su reina sin ser consciente de ello, y quedó por completo azorado a la mañana siguiente al despertar con las manos de ella en su boca, lo único que quedó de la dama. Pero Cambletes era inconsciente de lo que hacía, en tanto que la demostración de afecto del tiburón era evidentemente intencional. Puede, no obstante, dudarse, por la voracidad con la que comió, si su conducta en esta ocasión no se vio tan influida por el hambre como por el amor; y si no estaba al borde de morir de hambre. Tasso hubiera aplicado a esta pareja, con idéntica verdad, aunque con un significado algo distinto, lo que dice en su “Amanti e Sposi”:

Pende

D’un fato sol e l’una e l’altra vita

Ya que si la señora tiburón no hubiese muerto primero, el señor habría muerto por falta de cena.

Diario de un propietario de las Indias Occidentales (1833)

Matthew Gregory Lewis (1775-1818). Escritor, dramaturgo y político británico, conoció un éxito tan grande con su frenética novela El monje que en adelante sería llamado “Monk” Lewis. Esta obra le dio fama de inmoral e indecente, y uno de sus detractores fue Coleridge. Los viajes hechos a Jamaica para conocer una hacienda heredada motivaron un diario; fue uno de los primeros defensores de la emancipación de los esclavos. Murió en alta mar.

---

3 John Dryden, “Alexander’s Feast”, 119-20.

Paul Féval

La dieta de un vampiro

Convencida de que su corazón iba a estallar, la condesa Greete se llevó las manos al pecho. Sin decir nada, intentó regresar a su dormitorio, pero sólo lo logró con ayuda de la vieja Loos, a la que encontró en el camino.

Sintiéndose herida en lo más profundo de su ser, dijo a su nodriza:

–Querida amiga, cuando era apenas una niña te confiaba todos mis temores; escucha ahora cuál es la terrible angustia que será la causa de mi muerte.

Habló un largo rato con voz frágil y llorosa. Loos la escuchaba con las manos unidas. Sin embargo, lo que más sorprendió a la nodriza no fue la traición del conde Tiberio y de Letizia, que todos en el castillo conocían, excepto Cornelia, que era pura e inmaculada como un ángel. Lo que más la asombró fue un detalle que le contó la condesa:

Siempre que llegaba la más impenetrable oscuridad, aproximadamente a medianoche, su permanente insomnio cedía por unos minutos. Caía entonces en un pesado sopor, que era casi una tortura.

De esa forma, y noche tras noche, se le repetía siempre el mismo sueño: ella notaba que un hombre se acercaba sigilosamente a su cama y empezaba a depilarla con una pinza de acero, arrancándole uno por uno todos sus cabellos.

No podía imaginar quién era aquel hombre, porque nunca consiguió abrir los ojos en su presencia. Cuando él desaparecía, la condesa sentía en su cabeza una sensación semejante a una quemadura, y la luz del velador derramaba sobre los objetos unos brillos de color verde.

Pero ahí no terminaba el asunto. Apenas unos minutos más tarde se escuchaban gritos distantes en medio del silencio. Eran gritos de mujer, que parecían proceder del ala del castillo donde descansaba normalmente la signora Letizia.

Tras haberle contado tan sorprendente historia, la condesa Greete se durmió de dolor y de cansancio entre los brazos de su anciana nodriza.

En vez de retirarse como de costumbre, esta se deslizó entre la cama y la pared y se escondió entre los cortinajes.

Cerca de las once de la noche se apagaron los armoniosos sones procedentes del salón, y un poco después comenzó a oírse la fuerte respiración de la condesa, que parecía haber caído nuevamente en su sopor.

En aquel momento se abrió sin ruido la puerta del dormitorio y el señor Goëtzi apareció en el umbral. Loos lo vio perfectamente mientras atravesaba la estancia y se acercaba sigilosamente a la cama. Loos tendría ahora ciento cuarenta años y la condesa unos ciento dieciocho. El señor Goëtzi, pensando que nadie lo vigilaba, dio rienda suelta a su naturaleza de vampiro. Despedía unos hermosos reflejos verdes, y su labio inferior brillaba, rojo como un hierro incandescente. Sus cabellos, revueltos, temblaban y se agitaban también como llamaradas. Se trataba sin lugar a dudas de un apuesto vampiro.

Lo primero que hizo fue inclinarse sobre la cama. Utilizando una larga aguja de oro que sujetaba con el índice y el pulgar, pinchó a la pobre condesa detrás de la oreja izquierda y, aplicando inmediatamente sus labios sobre la herida, succionó la sangre durante diez minutos exactos. Eso era lo que hacía perder el color y envejecer a la bella dama. Su naturaleza saludable se resentía inexorablemente, como pueden imaginarse, después de que cada noche se repitiese semejante operación.

Por otro lado, el señor Goëtzi parecía beber sin placer, únicamente para mantenerse en forma. Sólo se embriagaba por placer con la sangre de las doncellas. Después de beber su dosis acostumbrada, guardó la aguja de oro y extrajo una minúscula pinza de depilar, con la que fue arrancando, uno por uno, un mechón de cabellos de la cabeza de la condesa. Según los iba extrayendo, los iba colocando en un manojo, igual que hacen las espigadoras con el trigo.

La pobre dama, entretanto, gemía débilmente en sus sueños. La anciana Loos, paralizada de horror, no podía creer lo que veía. En cuanto el doctor Goëtzi

terminó su repugnante tarea, se marchó muy contento, tarareando una copla en serbio, el idioma que suelen usar los vampiros para hablar entre ellos.

La ciudad vampiro (1867)

Paul Féval (1817-1887). Junto con Eugène Sue y Alexandre Dumas, es uno de los más famosos folletinistas franceses del siglo XIX. Siguió los pasos de la novela gótica de Ann Radcliffe, y su interés por los vampiros lo coloca como precursor de Bram Stoker. Su hijo también fue folletinista y continuó las aventuras de algunos héroes creados por su padre.

Norah Lange

Los antojos y las flores

Los peligros que el delicado poeta se empecina en provocar pueden reducirse a dos: los antojos y las flores. Los antojos revisten –no hay por qué ocultarlo– un carácter moderno y no progresivo. Consisten en telefonear a horas alejadas de cualquier intento nutritivo, a fin de cerciorarse si uno arriesgaría rápida excursión para comprobar si las cerezas han perdido su gusto pajizo e inútil; si el sambayón aún jadea dentro de recipiente de vidrio que conoce empleos mejores. Otras veces pregona ostras a las ocho de la mañana, en un Tropezón donde claudica toda inquietud espiritual, después de una compartida inmersión en campechano whisky. Ante nuestro atemperado insomnio, las ostras parecen descender hasta las rodillas con una lentitud agobiadora, para desparramar en el fondo de escarmentado organismo su ojo muerto, tumbado de cataratas y untura blanca. En otras oportunidades no menos heroicas, es el chocolate con churros, luego de una noche atareada en altibajas graduaciones. Tres días más tarde el rememorado menjunje, esgrimido como una prueba de cariño hacia el autor de Versos con sol y pájaros, nos persigue con su ojera persistente, mientras cada noche engarza, en vano, la silenciosa y pronto olvidada promesa de no acceder más a las vehemencias gástricas sugeridas por el convincente poeta.

Ya hemos logrado evadirnos de esos bélicos finales. Pero el cariño transita aún por zonas de peligro. Amado Villar, que se presenta en domicilios legalmente constituidos con su aire de señor correcto que ha de preguntar por los niños y retirarse temprano; con su inapetencia; con su oído atento; con su aire de sonámbulo del día después y que a veces es también de la noche antes; cuya puntuación va ascendiendo, poco a poco, hasta posesionarse, durante el café, de cualquier sobremesa mediante palabras y recitados y un asiduo levantarse de la silla; Amado Villar, el autor de esta progresiva maniobra de repetido éxito, ha decidido clausurar su entretenida noche ingiriendo las flores que escrupulosas

dueñas de casa amontonan a igual distancia de cada invitado, ya que nadie previó, hasta ahora, ese nuevo riesgo que amenaza la diseminada hospitalidad y su respectivo centro de mesa.

Esta flamante y decorosa alimentación, ¿habrase inspirado en alguna de esas revistas arquitecturales, profusamente coloreadas, a las cuales se suscribió después de adquirir imprevisto terreno en Vicente López? Su repudio hacia alambres de púa y la dolorosa circunstancia de que manos inescrupulosas le hurtaran la tierra por ser negra y de meritorio cultivo, ¿le servirán de pretexto para ingerir lo que pudo haber sembrado de ser menos parco en la instalación de cercos?

Maldicientes comentaristas podrán anunciar, cuando yo padezca alguna venerada media de goma, que he faltado a la verdad con una entereza digna de vosotros. En el caso de Amado Villar, al menos, forzoso les será descender la enconada testa. Muchos de vosotros lo habéis comprobado dificultando el descenso de ocho hermanos genuinos, mediante gamopétala caléndula; introduciendo en su esófago ese innumerable papel secante –detrimento de todo patio– intitulado geranio; o habréis observado cómo su garganta se incorpora ante la inoportuna claustrofobia de rezagada pasionaria que se ha equivocado de horario y decide reabrirse al contacto de alcoholizadas amígdalas. Las noches en que su desgano no se inclina demasiado hacia floriculturas de rechupete, sólo realiza gargarismos con uno que otro crisantemo, algún elaborado gladiolo, o deglute sin entusiasmo, distraído manotón de fatigosas glicinas.

Esta comentada afición por convertir las flores en eventual vitamina, no desentona enérgicamente con la atmósfera de lasitud mencionada en experto introito. Como acontece con numerosos artistas de notoria periferia, inscribo al margen de Amado Villar la palabra haraganería, ya que siempre le cuesta más arribar a un sitio que tomar las de Villa Diego; por ese desgano que ejerce para dirigirse a nuestro encuentro y esa incapacidad de alejarse hasta que las ostras, el chocolate, las cerezas, el sambayón –y lo que es más grave aún–, el sol, nos muestren las copas desahuciadas y el mal humor de los bolsillos cansados de quejarse al lado de cero veinte. Mas ni este último dato consigue instigarlo a merecido reposo.

“A Amado Villar”, en Estimados congéneres (1968)

Norah Lange (1906-1972). Poeta y narradora argentina, nacida de padre sueco. Empezó escribiendo poesía y se estrenó en la narración con el curioso 45 días y 30 marineros; entre sus libros en prosa se destaca Cuadernos de infancia. Junto con su marido, Oliverio Girondo, dio famosas recepciones; sus discursos, de un estilo barroco opuesto al de su contenida prosa, fueron compilados bajo el título Estimados congéneres.

Alexéi Mijáilovich Remízov

El destino de una moneda

El día de San Elías una vaca le comió a Pietka su moneda de quince kopeks.

Después de la misa de vigilia de toda la noche, a la hora de acostarse, la abuela le dio al niño una moneda de plata, quince kopeks para dulces. Ese día la Procesión de la Cruz hacia la Iglesia de San Elías Profeta sale del Kremlin al callejón Vorontsovo Polie, llevan cruces de Korsún, van muchos guardias a caballo, y después de la misa en el patio de la iglesia, bajo los estandartes se celebra una romería: venden kvas de arándanos rojos, juguetes, bayas de todo tipo, grosellas, peras y helados. Pietka muere por las bayas y por los helados: le ha caído en la mano una moneda de plata, y así se ha dormido, aferrándola en un puño.

La abuela había regresado de la misa temprana en la Iglesia de San Nicolás en Kobilski y ya Pietka estaba en pie: había encendido el samovar, limpiado sus botas con betún negro, se había arreglado y si por él fuera ya se estaría yendo. Mientras esperaba a la abuela se había probado varias veces su gorro; es que Pietka tiene un gorro con visera laqueada. Antes llevaba un sombrerito de paja, pero apenas entró en el colegio, la abuela le compró la gorra. Se había ajustado el cinturoncito, laqueado también, hasta el último agujero, y se había adornado su chaqueta de paño con dos botoncitos de plata en el cuello; sólo anda flojo de pantalones –sus pantaloncitos de lona marinera, que la propia abuela le ha lavado y planchado–, ya se le han quedado cortos, le quedan al descubierto unos dos dedos de pantorrilla... y bueno, Pietka crece, y también los pantaloncitos se han encogido al lavarse.

–¡Abuela, te preparé el samovar en un minuto! –así recibió Pietka a la abuela, saltando de la impaciencia.

–¡Eres excelente, mi Pietushok! –Ha vuelto agotada de la misa y tiene muchas ganas de tomar un té.

La abuela suele demorarse en preparar el samovar, al menos a Pietka así le había parecido siempre: primero le sacude las cenizas, le pone unos carbones, sobre estos, unas lumbres, y, luego, cuando arden los primeros carbones, pone algunos más y repite la operación. Pietka, en cambio, sin sacudir las cenizas, llena el samovar de carbón, prepara las lumbres que le coloca encima, agrega unos trozos más, y ya parece que el samovar va a comenzar a hervir de inmediato.

–¡Excelente! –repite la abuela, está feliz de escuchar el sonido del samovar sobre la mesa: ahora tomará sin prisa una taza de té y descansará un poco antes de la procesión.

Es muy devota, no se pierde ni un solo oficio, y si hay un difunto en el templo de San Nicolás en Kobilski, siempre va a la misa de difuntos con su velita a rendir honores, y ha ido con Pietka a todas las Procesiones de la Cruz.

Se ha sentado a la mesa a tomar el té, pero aún no ha terminado de masticar el pedacito de bodigo, cuando ya Pietka la está apurando para ir a esperar la procesión.

¿Para qué ir tan temprano? La procesión ni siquiera ha salido del Kremlin todavía, recién ahora están preparándose, y es posible que ni siquiera estén tampoco los porteros en la cerca de los Morózov, están sentados tomando té en el calorcito de la portería.

Por lo general Pietka y la abuela iban a esperar la Procesión de la Cruz al callejón Vvedenski, sobre el cerco de madera de los Morózov. Lo hacían de manera sencilla: primero se subía Pietka y, tras él, se encaramaba la abuela. Se trepaba a la cerca y, aunque le costaba subir, podía ver mejor y así no la aplastaban.

–¡Abuela, si no vienes me iré solo! –Pietka se caló su gorra con visera laqueada y ya estaba por dirigirse a la puerta.

La abuela teme dejarlo ir solo, teme que le aplasten a su Pietka.

–¡Es que te van a aplastar, Pietushok!

–No me van a aplastar, abuela. Yo... a mí, el año pasado un guardia me pisó un dedo con el caballo, ¡uy, cómo me dolió! Pero no importa, iré de todas maneras.

Pero tiene miedo la abuela y hasta se enoja un poco: han ido juntos todos los años, delante va Pietka y tras él la abuela con su capita raída y su sombrilla, que no la abría para protegerse del sol, sino que la llevaba en la mano y en vez de sostenerla por el mango, lo hacía por la punta, de modo que el mango tocaba el suelo. No quería dejarlo ir, pero a la vez quería descansar un poco y tomar sin apuro su té.

“¡Qué le vas a hacer, no puedes retener a un chico!”

Y Pietka se marchó solo.

La mañana estaba fresca, agradable, no sería un día caluroso. Ya fuera porque Pietka le hubiera pedido a Dios un día tan bello o por la propia festividad que Elías el Profeta había enviado semejante bendición, lo cierto es que la Procesión de la Cruz avanzaría con facilidad, brillarían todos los estandartes dorados y a los sacerdotes no les costaría caminar –sería un día seco– ni a los cantantes, cantar.

Pietka salió al zaguán con su monedita apretada en el puño: se compraría tantas cosas, grosellas rojas y vellosas y se compraría un helado de chocolate por cinco kopeks. Pietka prestó atención, se escuchaban campanadas, pero todavía desde lejos, muy lejos. Acaso sería que ya había salido del Kremlin la procesión y que a medida que iba pasando cerca de las diferentes iglesias, doblaban las campanas.

“En la Ilinka o en la Maroseika... o en San Nicolás, la de Bellas Campanadas!”, pensó Pietka, pero de repente vio a la vaca.

Por el patio se paseaba la vaca del diácono, garbosa y rozagante, una vaca colorada.

A Pietka le gustaba encontrar a la vaca del diácono, una vaca lechera, la pardita, como la llamaba la abuela.

–¡Hola, pardita! –Pietka se le acercó dando saltitos, extendió el brazo para acariciarla... La moneda brilló bajo el sol, se le resbaló, y la vaca, ¡zas!, de un lengüetazo la hurtó, eructó y se la tragó.

Sin más ni más, se la tragó.

Pietka revolvió entre la hierba, hurgó entre las piedras, anduvo alrededor de la vaca, se quedó un rato de pie, esperando a ver si aparecía su monedita... Pero no, no está su moneda de plata, se la comió la pardita, le quitó a Pietka su moneda de quince kopeks, que tenía para la fiesta de San Elías.

Y así, con las manos vacías, se fue Pietka a San Elías Profeta.

¿Debía volver, contarle a la abuela? La abuela va a decirle: "¿Lo ves?, no me escuchaste, te fuiste solo, ¡y la vaca te comió el dinero!". Y nunca más le dará otra moneda de plata. "¿Para qué –va a decirle– darle dinero, si de todos modos la vaca se lo va a comer?" No, es mejor no decirle. ¿Y las grosellas, el helado...? Bueno, tendrá que arreglárselas sin grosellas y sin helado. Pero, ¿se dará cuenta la abuela? No, no va a darse cuenta. Le dirá que se compró un pud entero de grosellas y cien vasitos de helado... ¿Que no lo va a creer? ¡Pues sí que lo va creer! Las grosellas son baratas, una bagatela, la propia abuela lo dice. ¿Y qué tiene que ver? Se compró un pud y se lo comió. Para eso tiene suficiente dinero, una moneda de plata, ¡no una de cinco kopeks! ¡Pero si no tiene ninguna moneda, que se la ha comido la vaca!

"¡Pero qué vaca esta! –le reprochaba a su querida pardita–, ¿para qué te comiste mi dinerito? ¡Y tan rojas que están las grosellas, rojas y vellosas, y el helado de chocolate, tan sabroso... cien vasitos!"

Mientras caminaba no hacía más que pensar en su moneda, que no podría recuperar. Sólo había un modo: confesarle todo a la abuela y que le diera otra. ¿Y de dónde va a sacarla la abuela? "El dinero no crece", suele decir ella misma, son contadas las monedas de plata que tiene; kopeks sí que tiene bastantes. Pietka iba pasando por la estación Kurskáia, por la casa de Riabovski –en la que, pensaba, jamás vivía nadie, sólo estaban las habitaciones repletas de oro– y seguía camino a Vorontsovo Polie, para la fiesta de San Elías.

En todo el callejón Vvedenski habían puesto césped, habían cubierto de hierba fresca toda la calle pavimentada, había hierba de los Jlúdov, de los Náidionov, de Mislin, todos ricos parroquianos. Los pies resbalaban en el pasto y Pietka se las arregló para mancharse de verde los pantalones. Entre la hierba había flores y el aroma a campo que se desprendía de ellas le hacía recordar a Pietka la peregrinación, a la que todos los veranos iba con la abuela. De pronto se olvidó

de la moneda que le había comido la vaca, y se concentró en sus recuerdos: sintió vívidamente la hierba bajo sus pies y se transportó a las cercanías de Zvenigórod por el camino al campo, con sus flores de campanillas, y al bosque, donde canta el cuco, al Monasterio del Venerable Sabas el Santificado; de Zvenigórod –del Monasterio de Sabas– a San Nicolás; y de allí, a la Laura de la Santísima Trinidad y San Sergio.

Por la calle ya se apresuraba el pueblo hacia el templo, se detenían en la vereda buscando un puesto lo más cómodo posible y desde donde poder ver mejor. Las campanas se sentían cerca, parecían completamente cerca: en la Iglesia de la Trinidad en la Calle del Fango. Pero no, se equivocaba Pietka, aún estaban lejos, sonaban las campanas de San Cosme y San Damián.

En la cerca de los Morózov todavía no se había sentado nadie. Sólo estaban los porteros en la entrada y el cochero con su chaleco negro de pana sin mangas y el pelo untado con cebo de vaca. También Pietka, cuando fuera más grande, se untaría el pelo con cebo de vaca y el pelo se le va a ver tan negro como el del cochero, pero por ahora la abuela se lo humedece, después del baño solamente, con un poco de kvas.

Pietka se ha subido a la cerca de los Morózov y se ha puesto a vigilar la llegada de la Procesión de la Cruz, y de la abuela.

“En algún lugar del patio la encontraré. –Parecía haberlo olvidado, pero la moneda desdichada le volvió a la mente–. No se perderá!”

Del dinero a la procesión: dónde, en qué iglesia doblan las campanas, seguía escuchando Pietka; de la procesión al cochero de los Morózov; de este al césped y a la peregrinación... Así pasaban de uno a otro los breves pensamientos del pequeño Pietka, Pietushok, como lo llamaba la abuela.

Llegó la abuela con su sombrilla, se subió con Pietka a la cerca, doblaron las campanas en la Iglesia de la Presentación de María de la calle Barashi y apareció la Procesión de la Cruz, se encendió el dorado de los pesados estandartes, sonaron las campanas en la Iglesia de San Elías y entonces Pietka se tranquilizó.

La abuela le dará otra moneda, pero si no lo hace, ¡aun sin grosellas y sin helados estará saciado!

Pietushok (1922)

Alexéi Mijáilovich Remízov (1877-1957). Escritor ruso, siendo estudiante fue arrestado en una manifestación y echado de Moscú. En 1923 se exilió en París, donde redactó sus memorias. De joven fue escenógrafo, actor, cantante, y más tarde un excelente pintor reconocido por Picasso. Escribió varias novelas y colecciones de cuentos.

Bruno Schulz

La última escapada de mi padre

Ocurrió en la época remota de la disolución total, de la liquidación tardía de nuestros negocios. Hacía tiempo que el letrero había desaparecido de la puerta de nuestra tienda. Con las persianas semibajadas, mi madre comerciaba clandestinamente los restos de las mercancías. Adela se había marchado a América. Decían que el barco en el que salió se había hundido y que todos los pasajeros habían perecido. Nunca verificamos esa noticia; la muchacha desapareció sin dejar rastro. Llegó una nueva era, vacía, sobria, sin alegrías, blanca como el papel. La nueva sirvienta, Genia, anémica, pálida, deshuesada, se escurría flexiblemente por las habitaciones. Cuando se acariciaba la espalda, se retorcía y estiraba igual que una serpiente y ronroneaba como una gata.

Su tez era de un blanco turbio, e incluso el envés de los párpados de sus ojos esmaltados no era rosado.

En ocasiones, por despiste, hacía un sofrito con las viejas facturas y libros de cuentas. Todo ello tenía un gusto insípido e incomestible.

En aquella época mi padre ya había muerto definitivamente. Moría repetidas veces, no del todo, siempre con ciertas reservas que obligaban a revisar el hecho. Esto tenía su lado positivo. Descomponiendo su muerte en varios plazos, nos familiarizaba con la idea de su partida. Nos volvimos indiferentes a sus regresos, cada vez más reducidos, más lastimeros. Su fisonomía, él ya ausente, se dispersó por la habitación donde había vivido, se enramó formando en diversos puntos extraños nudos de similitudes increíblemente expresivas. Los empapelados imitaban en algunos lugares sus tics, los arabescos se formaban en la dolorosa anatomía de su risa, distribuida en simétricos miembros como el trazo petrificado de un trilobites. Durante un tiempo, rodeamos de lejos su pelliza

forrada de mofetas. Ella respiraba. El pánico convulso de los animalitos mordiéndose unos a otros, cosidos juntos, la sacudía y se perdía en los pliegues. Al acercar la oreja se dejaba oír el melódico murmullo de sus sueños. En esa forma de piel bien curtida con un leve olor a mofeta, a muerte y celos nocturnos, hubiera podido durar años. Sin embargo, tampoco ahí aguantó muchos. Un día, mi madre volvió de la ciudad con aire consternado.

–Mira, Josef –dijo–, qué casualidad. Lo atrapé en la escalera cuando saltaba de escalón en escalón. –Y levantó el pañuelo que cubría algo en el plato.

Lo reconocí enseguida. El parecido era inconfundible aunque ahora fuese un cangrejo o un gran escorpión. Nos miramos confirmando lo pensado, profundamente extrañados por la evidencia de esta semejanza que, después de tantas transformaciones y metamorfosis, se imponía irresistiblemente.

–¿Está vivo? –pregunté.

–Por supuesto, casi no pude retenerlo –contestó la madre–. ¿Lo dejo andar por el suelo?

Colocó el plato sobre el parquet y, agachados encima de él, lo contemplamos detalladamente. Embutido entre sus numerosas patas arqueadas, las removía discretamente. Sus bigotes y tenazas, ligeramente levantados, parecían fisgonear. Incliné el plato y el padre descendió al parquet con precaución, un poco dudoso, pero, al tocar tierra, echó de repente a correr con todas sus patas, clapoteando sus duros huesos de crustáceo. Le corté el camino. Vaciló al tocar la barrera con sus antenas ondeantes y después elevó sus tenazas y torció a la izquierda. Lo dejamos correr en la dirección elegida. De este lado ningún mueble podía servirle de refugio. Corriendo así, en estremecimientos ondulantes sobre sus numerosas patas, alcanzó la pared y, antes de que pudiéramos avistarlo, la escaló levemente sin detenerse, con toda su armadura de extremidades inferiores. Me sacudió una grima instintiva al observar su ruidosa andadura por los empapelados. Mientras tanto, el padre llegó hasta un pequeño armario empotrado de la cocina, permaneció durante un instante en el borde, examinando con las pinzas el terreno interior, y se metió dentro.

De algún modo, volvía a conocer la casa desde su nueva perspectiva de crustáceo, percibía los objetos seguramente con el olfato ya que, pese a mis minuciosas pesquisas, no pude percibir en él ningún órgano visual. Parecía

contemplar los objetos encontrados por el camino, se detenía ante ellos, los tocaba suavemente con sus antenas, los palpaba con las tenazas, entablaba relación con ellos y, sólo un momento después, se separaba y continuaba su marcha arrastrando el tronco levemente henchido sobre el suelo. De la misma forma procedía con los trozos de pan y carne que nosotros le arrojábamos con la esperanza de que comiera algo. Pero él los escrutaba furtivamente y seguía su curso sin adivinar en esos objetos artículos comestibles. Podía pensarse, viendo sus pacientes operaciones de reconocimiento por el espacio de la habitación, que, tenaz e incansable, buscaba algo. De vez en cuando corría hacia el rincón de la cocina donde se encontraba un barril de agua que tenía una fuga y, al llegar al charco, parecía beber. En ocasiones, se nos perdía días enteros. Daba la impresión de poder no alimentarse sin que su vitalidad sufriese lo más mínimo. Con una mezcla de vergüenza y repulsión pensábamos que podía visitarnos por la noche en la cama. Mas esto no sucedió nunca aunque, de día, trepaba por los muebles y le gustaba quedarse en los huecos que había entre las paredes y los armarios.

Ciertas manifestaciones racionales, e incluso alguna coqueta travesura, no pasaban inadvertidas. Por ejemplo, jamás faltaba mi padre a la hora de comer, a pesar de que su participación en la mesa era puramente platónica. Si, por casualidad, la puerta del comedor estaba cerrada y él se encontraba en el cuarto contiguo, raspaba la entrada y daba vueltas alrededor de la rendija hasta que le abríamos. Más tarde, aprendió a pasar sus tenazas y patas por el estrecho espacio entre la puerta y el suelo, para después, tras algunos forcejeos, trasladar su cuerpo al otro lado. Eso parecía alegrarlo. Entonces se quedaba inmóvil bajo la mesa, en total silencio; sólo percibíamos las pulsaciones de su abdomen. No sabíamos qué significaba esa rítmica pulsación de su cuerpo. Era algo irónico, indecente y malicioso, algo que creía expresar a la vez una satisfacción baja y lasciva. Nemrod, nuestro perro, se le acercaba despacio, sin convencimiento, lo olfateaba con precaución, estornudaba y se alejaba indiferente, sin haberse formado un juicio concreto respecto al asunto.

En nuestra casa, la dejadez trazaba círculos cada vez más amplios. Genia dormía todos los días, su esbelto cuerpo ondeaba deshuesado en el ritmo del profundo respirar. A menudo encontrábamos en la sopa bobinas de hilo que, por distracción y despiste, ella echaba junto con las verduras.

La tienda seguía abierta in continuo, de día y de noche. La liquidación, con las persianas semibajadas, desarrollaba cada día su curso entre regateos y

persuasiones. Para colmo llegó el tío Karol.

Estaba extrañamente desentonado y silencioso. Declaró con un suspiro que después de las últimas tristes experiencias, había decidido cambiar el modo de vida y ponerse a estudiar idiomas. Sumido en el estudio de las viejas listas de precios, no salía de casa, encerrado en la habitación del fondo, de la cual, Genia, en signo de desaprobación, retiró todas las alfombras y tapices. Varias veces intentó perversamente pisar el abdomen de mi padre. Se lo impedimos con gritos terroríficos. Sonreía con malicia, indeciso, mientras el padre, sin darse cuenta del peligro, se detenía atentamente ante unas manchas del suelo.

Mi padre, móvil y rápido cuando se ponía de pie, compartía con los demás crustáceos la particularidad de que, patas arriba, se volvía completamente indefenso. Ofrecía un espectáculo molesto y penoso cuando, puesto al revés, movía desesperadamente sus extremidades y hacía girar impotente su caparazón alrededor de su propio eje. No se podía mirar sin dolor el mecanismo de su anatomía, demasiado evidente, demasiado articulado, casi indecente, expuesto a la vida, desnuda por entero la superficie segmentada de su vientre.

En esos momentos, el tío Karol temblaba empujado por el deseo de aplastarlo con el pie. Nosotros corríamos a rescatarlo tendiendo al padre algún objeto que él agarraba convulsivamente con sus tenazas, recobrando hábilmente su posición normal, tras lo cual, comenzaba su carrera circular en zigzags veloces como si quisiera borrar el recuerdo de su derrota fatal.

Me es difícil superar la reticencia que experimento al contar el hecho inconcebible cuya realidad todo mi ser se negaba a admitir. Hoy, aún no puedo comprender que hayamos sido sus autores conscientes. En esta claridad, todo lo ocurrido adquiere el carácter de una extraña fatalidad. Porque la fatalidad no evita nuestra conciencia y voluntad, pero las conecta a su mecanismo de tal manera que aceptamos como en un sueño letárgico cosas que, en condiciones normales, nos producen repulsión.

Cuando, estremecido por el horrible acto cometido, preguntaba a mi madre:

–¿Cómo has podido hacerlo? ¡Si por lo menos lo hubiera hecho Genia, pero tú misma...!

Ella se ponía a llorar y levantaba los brazos hacia el cielo sin saber qué responder. ¿Acaso había pensado que el padre estaría mejor así, había visto en

ello la única solución a su situación desesperada, o bien había actuado con una incomprensible ligereza, con un ciego desdén...? El Fatum halla mil tretas para imponer su enigmática voluntad. Un pequeño y momentáneo eclipse del espíritu, un instante de ofuscación o descuido basta para colar un acto ante la Escila y la Caribdis de nuestras decisiones. Después se podrá siempre ex post interpretar y explicar los motivos, buscar las razones; el hecho consumado es irreversible y definitivo.

Sólo lo comprendimos cuando trajeron a mi padre en una bandeja. Yacía grande, hinchado a causa de la cocción, gris pálido y gelatinoso.

Deprimidos, seguíamos en silencio. Únicamente el tío Karol acercó su tenedor al plato, pero se detuvo a medio camino, mirándonos con aire de sorpresa. Mi madre ordenó llevar la bandeja al salón.

Allí reposaba sobre la mesa, cubierto de terciopelo, al lado del álbum de fotografías y la caja de música con cigarrillos, quieto y evitado por todos.

Mas, ahí no iba a terminar la peregrinación terrestre de mi padre; su continuación, esa prolongación de la historia lejos de los límites últimos y admisibles, fue su punto más doloroso. ¿Por qué no se rindió, por qué no aceptó su derrota cuando verdaderamente tenía razones para hacerlo, cuando el destino no podía ir más lejos en la humillación que lo aplastaba? Pasadas algunas semanas de inmovilidad se consolidó, pareció volver en sí poco a poco. Una mañana encontramos el plato vacío. Solamente una pata colgaba del borde, hundida en la salsa de tomate coagulada y la gelatina pisoteada en su huida. Cocido, perdiendo sus extremidades por el camino, se arrastró con el resto de sus fuerzas en su viaje solitario; no lo volvimos a ver jamás.

Sanatorio bajo la clepsidra (1937)

Bruno Schulz (1892-1942). Escritor polaco, en sus relatos creó un mundo inquietante, teñido de poesía y de una estilizada imaginación. Durante su vida apenas salió de su pueblo natal, donde daba clases de dibujo. Fue amigo de Gombrowicz, quien lo recuerda en sus diarios. Durante la ocupación alemana fue asesinado por un miembro de la Gestapo; gran parte de su obra se perdió, así

como sus dibujos.

X. Abundancia

André Gide

Si lo que comes no te embriaga

¿Acaso se embriaga con vino el ruiseñor?

¿Y el águila con leche? ¿O con enebro los zorzales?

El águila se embriaga con su vuelo. El ruiseñor se embriaga con las noches de estío. La llanura tiembla de calor. Natanael, que toda emoción sepa convertirse en embriaguez para ti. Si lo que comes no te embriaga es que no tenías hambre.

Los alimentos terrestres (1897)

André Gide (1869-1951). Figura central de las letras francesas en la primera mitad del siglo XX, la novela Los sótanos del Vaticano, con su apología del "acto gratuito", fue admirada por el posterior movimiento surrealista. Entre sus libros también se destacan La puerta estrecha, La sinfonía pastoral y Los monederos falsos. Bajo su tutoría se fundó la Nouvelle revue française, emblemática revista literaria.

Suetonio

El emperador Vitelio

Sus vicios favoritos eran la crueldad y la glotonería. Tomaba regularmente tres comidas y a menudo cuatro, el desayuno, el almuerzo, la cena y la cuarta, que llamaba desenfreno. Se bastaba con todas por la costumbre de vomitar. Se hacía invitar el mismo día en casa de distintas personas, y cada comida no costaba menos de cuatrocientos mil sestercios. El más famoso fue aquel que le ofreció su hermano a su llegada a Roma: se sirvieron dos mil pescados escogidos, y siete mil aves. Sobrepasó aun esta magnificencia creando un plato de enorme magnificencia al que llamaba égida de Minerva: se habían mezclado allí hígados de acedía, sesos de faisán y de pavo, lenguas de flamenco, huevas de lamprea. Para componer este plato se habían mandado navíos desde el golfo de Venecia hasta el estrecho de Cádiz. Su glotonería lo dominaba al punto de que en los sacrificios tomaba las carnes medio cocidas y las tortas a medio hacer, y que cuando pasaba por la calle tomaba de las tiendas y de las tabernas platos humeantes, o que habían sido servidos la víspera y que estaban medio comidos.

Vidas de los césares (c. 122)

Suetonio (c. 70-140). Historiador romano, trabajó en la burocracia imperial durante los reinados de Trajano y Adriano, lo que le dio acceso a los archivos del imperio. Su Vidas de los césares se conservó casi completa y fue modelo del género histórico. De Sobre los hombres ilustres sobrevivieron sólo fragmentos; gran parte de su obra, en latín y griego, se considera perdida.

Historia Augusta

Heliogábalo

Mandó hacer triclinios y lechos de plata pura para usar en sus salas de banquete y en sus dormitorios. A imitación de Apicio solía comer talones de camello y crestas de gallo arrancadas de los animales vivos, y lenguas de pavos reales y ruiseñores, pues le habían dicho que quien las comiese sería inmune a toda peste. Más aún, servía a sus invitados en palacio enormes bandejas donde se apilaban vísceras de salmonetes, sesos de flamenco, huevos de perdiz, sesos de tordo y cabezas de loros, faisanes y pavos reales.

Alimentaba a sus perros con hígado de oca. Entre sus mascotas había leones y leopardos, inofensivos a fuerza de placeres. Entrenados por domesticadores, durante el tercer o cuarto servicio, de pronto estos animales solían acostarse en los triclinios, causando el consiguiente pánico ridículo, pues nadie sabía que estas bestias eran inofensivas. Enviaba a sus establos uvas de Apamea para sus caballos, y daba de comer loros y faisanes a sus leones y otros animales salvajes. Más aún, por diez días seguidos, hizo servir ubres y úteros de cerda salvaje, a razón de treinta por día, sirviendo, además, guisantes con piezas de plata, lentejas con ónice, habas con ámbar, y arroz con perlas; en lugar de pimienta, también salpicaba con perlas los pescados y las trufas. Una vez, en un comedor con techo reversible, sumergió a sus parásitos en violetas y otras flores, al punto que algunos de ellos de hecho se asfixiaron hasta morir, incapaces de arrastrarse fuera.

Aromatizaba sus piscinas y bañeras con esencia de especias o de rosas o de ajenjo. Y en una ocasión invitó al pueblo a emborracharse y él mismo bebió con el populacho, tomando tanto que al ver lo que él solo había consumido, la gente supuso que había estado bebiendo de una de sus piscinas. Como regalos de banquete, entregaba eunucos, o cuadrigas, o caballos ensillados, o mulas, o

literas, o carruajes, o mil monedas de oro o cien libras de plata. En sus banquetes también distribuía la suerte de los convidados grabándola en las cucharas, siendo la suerte de uno leer “diez camellos”, de otro “diez moscas”, de otro “diez libras de oro”, de otro “diez libras de plomo”, de otro “diez avestruces”, de otro más “diez huevos de gallina”, de modo tal que era un verdadero azar y la gente probaba su suerte. Esto también lo ofrecía en los juegos, distribuyendo suertes por diez osos o diez lirones, diez lechugas o diez libras de oro. De hecho, fue él el primero en introducir esta práctica de dar “suertes” que aún hoy mantenemos. Y a los gladiadores también invitaba a elegir la suerte, dando como premios un perro muerto o una libra de carne, o bien mil monedas de oro o cien de plata, o cien de cobre. Y así sucesivamente. Esto agradaba tanto al populacho que en cada ocasión se alegraba de que fuera emperador.

Tenía la costumbre de invitar a comer a ocho pelados, o bien a ocho tuertos, a ocho gotosos, u ocho sordos, u ocho negros, u ocho altos, o bien ocho gordos, siendo su propósito, en el caso de estos últimos, que al no poder acomodarse en un solo triclinio, despertasen la risa general. Durante un banquete podía presentar ante sus invitados toda la vajilla de plata que tenía guardada y toda la reserva de vasos, algo más bien habitual. Fue el primer emperador romano en servir en banquete público el garo de vísceras de pescado mezclado con agua, que hasta entonces sólo había sido un platillo militar, costumbre que más tarde sería rápidamente recuperada por Alejandro. Llegó a proponer a sus invitados, a modo de apuesta, que inventaran nuevas salsas para dar gusto a la comida, y que ofrecería un importante premio a la persona cuyo invento le agradase, o incluso que le regalaría una prenda de seda, artículo escaso entonces y a la vez marca de honor. Por otra parte, si la salsa no le gustaba, el inventor recibía la orden de seguir comiéndola hasta que inventara una mejor. Siempre se sentaba, desde luego, entre flores o perfumes de gran valor, y amaba oír que se exagerasen los precios de la comida servida en su mesa, para declarar que sólo se trataba de un aperitivo para el banquete.

Historia Augusta (c. 395). Colección anónima de escritos biográficos de los emperadores romanos, que cubre el período del año 117 al 285 y se inicia con Adriano. Contiene valioso material histórico, así como falseamientos; sin embargo, se considera indispensable para conocer los siglos II y III de nuestra era. Tanto el autor como la fecha de composición son inciertos.

Petronio

En casa del liberto Trimalción

Nos pusimos por fin a la mesa. Unos esclavos alejandrinos vertieron agua helada sobre nuestras manos y otros a continuación se situaron a nuestros pies y con enorme destreza nos quitaron los respigones. Y ni siquiera en esta tarea tan enojosa se mantenían en silencio, sino que canturreaban sin descanso. Yo quise comprobar si toda la servidumbre cantaba, y por ello pedí de beber. Un esclavo muy arreglado me sirvió también con una cantilena desafinada; y de la misma manera, todo aquel al que se le pedía algún servicio. Parecía un coro de pantomima antes que el triclinio de una casa particular.

El caso es que fueron presentados aperitivos muy variados; en efecto, todos estaban a la mesa menos Trimalción, al que en arreglo a la nueva moda se le reservó la cabecera.

En la enorme bandeja en que venían los entremeses había un pequeño asno en bronce de Corinto con sus cestos llenos de aceitunas, uno de verdes y otro de negras. Cubrían al asno dos platos hondos en cuyos bordes estaba grabado el nombre de Trimalción y la ley de su plata. Una suerte de puentecitos soldados entre sí sostenían unos lirones aderezados con miel y adormidera. Había también salchichas hirviendo colocadas sobre una parrilla de plata y bajo la parrilla ciruelas de Damasco y granos de granada.

En estas delicadezas estábamos cuando Trimalción en persona fue introducido en una litera al compás de una melodía; fue depositado entre almohadones muy rellenos. Toda la operación nos hizo reír pues no la esperábamos. De un manto escarlata surgía su cabeza rapada, y en torno a su cuello, ya sofocado con la ropa, llevaba arrollada una toalla de ancha franja de púrpura con flecos que pendían por una y otra banda. Tenía además en el meñique de la izquierda un

anillo enorme ligeramente bañado en oro, y en el último nudillo del dedo siguiente otro anillo más pequeño, según creí ver, pero ese sí de oro macizo y con algo así como estrellas de hierro engastadas. Por no hacer gala sólo de esas joyas, descubrió su brazo derecho en que lucía un brazalete de oro y un aro de marfil que abrochaba una placa esmaltada.

Luego se hurgó los dientes con un palillo de plata.

–Amigos –dijo–, todavía no tenía deseos de venir al triclinio, pero para no demorarlos mucho con mi ausencia, he renunciado a toda diversión. Sin embargo, permítanme terminar la partida.

Venía tras él un esclavo con un tablero de terebinto y dados de cristal de roca. Observé un detalle singularmente refinado: en lugar de fichas blancas y negras tenía denarios de oro y de plata.

Mientras él agotaba a lo largo de la partida el repertorio de palabrotas de los tejedores y nosotros aún seguíamos con los entremeses, fue traída una gran bandeja con una canastita en la que había una gallina de madera con sus alas extendidas haciendo un círculo como suelen estar las que empollan huevos. Llegaron acto seguido dos esclavos y mientras retumbaba la música se pusieron a rebuscar en la paja; sacaron de debajo de ella unos huevos de pavo y los repartieron a los comensales. Ante esta mascarada Trimalción volvió su rostro y nos dijo:

–Amigos míos, mandé poner huevos de pavo bajo la gallina. Por Hércules, temo que ya estén incubados. Probemos, sin embargo, a ver si todavía se pueden sorber.

Recibimos cada uno de nosotros una cucharita que pesaba no menos de media libra, y cascamos los huevos que eran figurados, de pasta. Debo decir que estuve a punto de tirar el que me había tocado, porque me pareció que ya tenía el pollo bien formado. Un momento después, cuando oí a un comensal con experiencia: “Algo bueno debe haber aquí”, seguí abriendo con la mano la cáscara y encontré un papafigo gordísimo envuelto en yema picada sazonada con pimienta.

Apenas concluida su partida, Trimalción reclamó de todos los fiambres, y nos dio permiso para tomar más vino mielado si alguno quería repetir, cuando de pronto la música dio un toque y se quitaron todos los aperitivos de la mesa por un coro de cantores. Ahora bien, en la barahúnda ocurrió que cayó al suelo una

bandeja de asas, y un esclavo la recogió; Trimalción lo advirtió y mandó que fuese castigado con azotes el esclavo, y que se tirara otra vez la bandeja. Luego apareció el maestresala y barrió con una escoba la plata junto con las otras limpiaduras. A continuación entraron dos etíopes melenudos con unos pequeños odres, como los de quienes esparcen arena en el anfiteatro, y nos echaron vino en las manos; nadie, en cambio, nos sirvió agua.

Aplaudido por estos detalles de gusto, el señor de la casa dijo:

–A Marte le gusta la igualdad. Por eso mandé que a cada uno se le asignase una mesita privada. De paso, estos asquerosos esclavos nos darán menos calor con su presencia.

En el momento traen dos ánforas de vidrio cuidadosamente selladas, en cuyo cuello habían puesto un marbete con la siguiente nota:

Falerno de la cosecha del consulado de Opimio de cien años.

Mientras nosotros leemos el letrero, dio una palmada Trimalción y dijo:

–Vaya, resulta que vive más un vino que los pobres humanos. Mojemos por lo tanto el garguero. El vino es vida. Les estoy ofreciendo cosecha legítima de Opimio. El que puse ayer no era tan bueno, y cenaban conmigo personas mucho más distinguidas.

Mientras bebíamos y considerábamos con atención semejantes exquisiteces, un esclavo trajo un esqueleto de plata articulado de modo tal que coyunturas y vértebras se doblaban en todas direcciones. Una y otra vez lo arrojó sobre la mesa; así, sus articulaciones movedizas ofrecieron distintas figuras. Entonces continuó Trimalción:

–¡Ay! ¡Pobres de nosotros, que todo hombrecillo es nada! Así seremos todos después de que nos lleve el Orco. Vivamos, pues, en tanto que podemos ir tirando.

A nuestros aplausos siguió el primer plato, que, a decir verdad, no tenía la

importancia que esperábamos; su originalidad, no obstante, atrajo las miradas de todos. Una gran fuente tenía los doce signos del Zodíaco dispuestos en círculo; encima de cada uno, el arquitecto había colocado un manjar peculiar y conveniente al tema del signo: sobre Aries garbanzos picudos, sobre Tauro un trozo de ternera, sobre Géminis, criadillas y riñones, sobre Cáncer una corona de flores, sobre Leo un higo chumbo, sobre Virgo una matriz de cerda joven, sobre Libra una balanza en uno de cuyos platos había un pastel dulce y en el otro una torta, sobre Escorpio un cangrejo de mar, sobre Sagitario un oclopeta, sobre Capricornio una langosta, sobre Acuario un pato, sobre Piscis dos trillas. En el centro, un gallón con su césped sostenía un panal. Un esclavo egipcio servía mesa por mesa pan reciente que sacaba de una padilla de plata.

El propio Trimalción desgarró con voz cascada una canción de un mimo titulada “El vendedor de laser”. Cuando nosotros, defraudados, nos dejamos caer sobre manjares tan vulgares, Trimalción nos dijo:

–Cenemos, por favor. Esta es la gracia de la cena.

Tras estas palabras, al compás de la música, cuatro criados llegaron de prisa a paso de danza y quitaron el piso superior del bandejón. Entonces vemos debajo aves cebadas y tetinas de cerda, y en el medio una liebre adornada con alas que parecía Pegaso. En las esquimas de la fuente descubrimos también cuatro Marsias, de cuyos pequeños odres manaba garo a la pimienta sobre peces que estaban nadando como en una acequia. Todos damos un aplauso iniciado por la servidumbre y atacamos sonrientes tan selecto menú.

No menos satisfecho Trimalción por el buen efecto de la sorpresa, dijo:

–Parte.

Llegó de inmediato un trinchador y acompasando las posturas al ritmo de la música cortó la carne con un estilo que recordaba el de un conductor de carro que luchase al son del órgano.

Sin cesar y con voz melosa, seguía repitiendo Trimalción:

–Parte, parte.

Yo imaginé que tanto repetir esa palabra encerraba alguna ingeniosidad; por lo tanto, no tuve empacho en preguntarle al comensal de mi derecha. Él, que había

contemplado muchas veces juegos similares, me explicó:

–¿Ves el que hace las tajadas? Se llama “Parte”. Y así, cada vez que dice “Parte”, con una sola palabra lo llama y le ordena.

No pude probar otro bocado; me di vuelta hacia mi compañero para sonsacarle tantos detalles como pudiera, y comencé a tirar del hilo de su conversación desde muy atrás, preguntándole quién era una mujer que corría de un lado a otro:

–La señora de Trimalción –repuso–. Se llama Fortunata y mide su dinero por arrobas. Y hace nada de tiempo, ¿qué era? Con perdón de tu cara, no habrías tomado de su mano ni un pedazo de pan. Y ahora, sin cómo ni por qué, se subió a las nubes y es el factótum de Trimalción. Si en pleno mediodía ella le dijera que es noche cerrada, él se lo creería. Él no sabe lo que tiene, de tan riquísimo que es; pero esta zorra tiene los ojos en todas partes, y hasta donde no te imaginas. No es bebedora, no es comedora, es muy juiciosa; vale lo que pesa; ahora bien, a la vez es deslenguada, una chismosa: a quien quiere, quiere, a quien no quiere, no quiere.

”Y Trimalción tiene de fincas cuanto vuelan los milanos, y dinero sobre dinero. Plata hay más por el suelo en la garita de su portero que lo que mucha gente tiene de capital. De sus esclavos, no creo, por Hércules, que haya ni un diez por ciento que conozca a su amo. A cualquiera de estos aduladores lo podría meter en una hojita de ruda.

”No vayas a pensar que compra nada, todo le nace en casa: la lana, la cera, la pimienta. Si pidieras leche de gallina la tendrías. Le nace lana poco buena porque compra carneros de Tarento y los enchufa en su rebaño. Para que le naciera en casa miel de Ática mandó traer abejas de Atenas: y de paso, las pobrecitas del país se morirán poco a poco gracias a las griegas. Fíjate que en estos días ha escrito para que le manden desde la India simiente de champiñones. En cuanto a mulas, no tiene ninguna que no haya nacido de onagro. Tantas cólcedras como ves, todas tienen su borra de púrpura o escarlata. Tanta es su felicidad.

Satiricón (c. 60)

Petronio (c. 27-66). Escritor romano, llamado “juez del buen gusto”. En verdad, la identidad del autor del Satiricón es objeto de controversia. El libro, al que le faltan el principio y el final, fue apareciendo por partes en diversas bibliotecas europeas durante el Renacimiento y ha quedado con lagunas. Es una de las pocas muestras, de vivo estilo realista, de la novela romana.

François Rabelais

De los gastrólatras

Mientras alimentábamos nuestra vista con los visajes y actitudes de estos cobardes magnibocones gastrólatras, de pronto oímos el sonido de una notable campana, ante el cual todos se alinearon como en batalla, cada uno según su oficio, grado y antigüedad. Así se presentaron ante el Señor Gáster siguiendo a un gordo, joven y rotundo panzón, que sobre un largo bastón dorado portaba una estatua de madera mal tallada y toscamente pintada, tal como la que describen Plauto, Juvenal y Pomp. Festus. En el carnaval de Lyon se la llama Maschecroutte; ellos la llamaban Manducio. Era una efigie monstruosa, ridícula, repugnante y terrible para los niños pequeños: con los ojos más grandes que la barriga y la cabeza más gruesa que todo el resto del cuerpo, con enormes, largas y horrorosas mandíbulas completamente dentadas tanto arriba como abajo, que mediante el artilugio de una delicada cuerda oculta dentro del bastón dorado hacían castañetear una contra la otra, como se hace en Metz con el dragón de san Clemente.

Acercándome a los gastrólatras vi que los seguía un gran número de obesos camareros y tenderos, cargados con canastas, cestas, paneras, platos, cazuelas y marmitas. Luego, bajo la conducción de Manducio, cantando no sé qué ditirambos, crepalocomes y epenones, ofrecieron a su dios abriendo sus canastas y marmitas:

Hipocrás blanco con tostadas secas, pan blanco, pan negro, bollos, pan burgués, seis clases de carbonada, capirotada, coscotones, asaduras, lomos de ternera asada fríos especiados con jengibre, nueve clases de fricasé, sopas monásticas, sopas de liebre, sopas lionesas, repollos a la médula de buey, ropa vieja, estofado de ternera y nabos.

Brebaje eterno entre todo, precedido por el delicado y refrescante vino blanco, seguidos por clarete y rosado, frío, digo, como es frío el hielo, servido y ofrecido en grandes copas de plata. Luego ofrecieron: embutidos de tripa de cerdo cubiertos de fina mostaza, morcillas, cervelas, salchichas, salchichones, lenguas de buey ahumadas, bifes de jabalí, saumates, carne de caza con nabos, solomillo de cerdo con guisantes, casquería de cerdo, fricandó, aceitunas escabechadas; todo regado de sempiterno brebaje. Luego metieron en su garguero:

Grévoles del bosque, arroces, cabritos, conejos, conejitos, puercoespines, paletilla de cordero con alcaparras, pecho de ternera, tartas con salsa caliente, costillas de cerdo con salsa de cebolla, cerdos con salsa de vino, capón asado en su jugo, capón de leche, capones engordados con manjar blanco, capirotes, becadas, perdices y sus pichones, faisanes y sus pichones, cigüeñas y sus pichones, becadas y agachadizas, hortolanos, gallos, gallinas y pollos de la India, patos a la dodine, mirlos, pollas de agua, avutardas y sus pichones, becafigos, oropéndolas, chorlitos, ocas y sus pichones, palomas bravías, patos salvajes, flamencos, lavancos, vilanos, cercetas, somorgujos, avetoros, zarapitos, pollos, codornices y sus pichones, palomas, palomitas, garzas, garcetas, espátulas, grullas, arrendajos, cuervos, zarapitos reales, torcazas, cisnes.

Refuerzo de vinagre alrededor. Luego:

Pasteles de carne de caza, de alondras, de lirones, de ciervo, de pichones, de camello, de capones, manitos de cerdo, quesos, cardos, tortas de seis clases, gofres, crepes, quesos frescos, crema nieve, ciruelas confitadas, helado, hipocrás rojo y bermejo, hojaldres, macarrones, tartas de veinte clases, confites de cien colores.

El vinagre venía detrás para enjuagar la boca y por temor a la inflamación de garganta; también tostadas para limpiar los desmenuzadores.

A Pantagruel no le gustó esta turba de sacrificadores ni la multiplicidad de sus sacrificios, se enojó y se hubiera ido si Epistemón no le hubiese rogado quedarse para ver el fin de la farsa.

–¿Y qué sacrifican estos estúpidos a su dios ventripotente los días de ayuno de carne entreverados? –preguntó al capitán.

–Se lo diré –respondió el piloto–. Como entrada le ofrecen arenques rojos, caviar, sardinas, mojama, anchoas, manteca fresca, atún, puré de guisantes,

espinacas, coliflor, arenques frescos, ensaladas de cien variedades, de berro, apio, ruiponce, cebollino, oreja de judío (una seta que brota de los viejos saúcos), espárrago, madreselva y tantas otras. Salmones salados, angulas saladas, ostras en su concha.

”Entonces él debe beber, o el diablo se lo lleva. Como ellos se toman el cuidado de prevenir semejante percance, nada falta. Hecho lo cual, le dan lampreas con salsa de hipocrás, pez volador, truchas, barbos grandes y pequeños, bermejuelas, gallina de mar, cocochas, gobios, rayas, lampreas, sollos, carpas doradas, salmones, pez espada, esturiones, caballa, platijas, anguilas plateadas, cangrejos, jaibas, camarones, ostras fritas, berberechos, gamas, langostinos, eperlanos, salmonetes de roca, lenguados, mejillones, almejas, langostas, bogavantes, brecas, alburnos, tenca, huevas de salmón, delfines, truchas de criadero, escorpiones, carabineros, erizos, acedías, mújoles, congrios, tortugas, sábalos, morenas (una clase de lamprea), tímalos, esturiones, truchas de no más de un pie, besugos, fletanes, abadejos, fanecas, bagres, peces de san pedro, percas, sanguijuelas, cangrejos, caracoles y buccinos, ranas.

”Si una vez devoradas estas carnes no bebiera, la Muerte lo esperaría a no menos de dos pasos. Se lo provee pues abundantemente de jarabe de las vides. Luego se le sacrifican merluzas saladas, revueltas, etc. Huevos fritos, batidos, con manteca, hervidos, duros, pochados, escalfados, estofados, cortados, asados a las brasas, lanzados a la chimenea, etc. Sopa de pescado.

”A lo que se multiplica el vinagre para cocer y digerir más fácilmente. Como última parte de sus sacrificios ofrecen: leche de arroz, avena cocida, papilla de avena, frumento, ciruelas pasas, pistachos, higos, manteca de almendra, pasa de uva, dátiles, nueces y avellanas, anacardos, chirivías, alcachofas.

”Perennidad de líquido con el todo.

”Le aseguro que no es culpa de ellos si este mismo dios suyo no es pública, preciosa y abundantemente servido en los sacrificios mejor aún que el ídolo de Heliogábalo; incluso mejor que el ídolo Bel y el Dragón en Babilonia bajo el rey Baltasar. No obstante Gáster tiene manera de asegurar que no es un dios, sino una pobre, vil y desgraciada criatura. Y como el rey Antígono, primero con ese nombre, cuando un tal Hermodoto que en sus poesías lo llamaba Dios, e hijo del sol, le respondió: mi lasanóforo lo niega. Lasanon era una vasija apropiada para recibir los excrementos del vientre: así Gáster solía enviar de vuelta a sus

mojigatos adoradores a sus propias letrinas, para ver, oler, probar, filosofar y examinar qué clase de divinidad podían encontrar en su materia fecal.”

El cuarto libro, capítulos LIX y LX (1552)

François Rabelais (1494-1553). Escritor francés, conocido en la posteridad como el autor de Gargantúa y Pantagruel, fue sacerdote, médico y humanista. Gran estudioso de las ciencias naturales, también tradujo y comentó las obras de los griegos y latinos. Pantagruel, y su padre Gargantúa, son dos gigantes devoradores; su obra satírica encierra críticas sociales y geniales invenciones de vocabulario.

Madame de Sévigné

La muerte de Vatel

París, domingo 26 de abril de 1671

Es domingo 26 de abril; esta carta no partirá sino el miércoles, pero no es una carta, es una relación que Moreuil acaba de hacerme, para usted, de lo ocurrido en Chantilly en lo tocante a Vatel. El viernes le escribí que se había apuñalado; he aquí el asunto en detalle: el rey llegó el jueves por la tarde; el paseo, la colación en un lugar tapizado de junquillos, todo eso salió a pedir de boca. Cenamos; hubo algunas mesas en las que faltó el asado, a causa de varios comensales que no se esperaban; esto sobrecogió a Vatel; dijo varias veces: “He perdido el honor; he aquí una afrenta que no soportaré”. Dijo a Gourville: “La cabeza me da vueltas; hace doce noches que no duermo, ayúdeme a dar las órdenes”. Gourville lo alivió en lo que pudo. El asado que había faltado, no a la mesa del rey, pero a unos veinticinco, le volvía todo el tiempo a la mente. Gourville lo comunicó al señor Príncipe. El señor Príncipe fue hasta la habitación de Vatel y le dijo: “Vatel, todo está bien, nada fue más hermoso que la cena del rey”. Él respondió: “Mi señor, vuestra bondad me termina de matar; sé que faltó el asado en dos mesas”. “En absoluto”, dijo el señor Príncipe, “no se moleste, todo está bien.” Llegó medianoche; los fuegos de artificio no funcionaron bien, los cubrió una nube; costaron dieciséis mil francos. A las cuatro de la mañana Vatel anda por todas partes, encuentra a todos dormidos; se cruza con un pequeño proveedor que solamente le ofrece dos cargamentos de pescado; le pregunta: “¿Es todo?”. “Sí señor.” No sabía que Vatel había pedido a todos los puertos de mar. Vatel espera un tiempo; los demás proveedores no llegan. Su cabeza se calentó, creyó que no habría más pescado; encontró a Gourville, le dijo: “Señor, no sobreviviré a una afrenta como esta”. Gourville se

burló de él. Vatel sube a su habitación, coloca su espada contra la puerta, y se atraviesa con ella el corazón; pero no fue sino al tercer golpe, pues se infligió dos que no eran mortales. Cae muerto. El pescado fresco, no obstante, llega de todas partes; se busca a Vatel para distribuirlo, van a su habitación, se topan con la puerta cerrada, la derriban: lo encuentran ahogado en su sangre; corren a buscar al señor Príncipe, que se desesperó. El señor Duque lloró: era en torno a Vatel que giraba todo su viaje de Borgoña. El señor Príncipe se lo dijo al rey con gran tristeza. El rey dijo que hacía cinco años que postergaba su visita a Chantilly porque comprendía el exceso de este aprieto. Dijo al señor Príncipe que no debía tener más que dos mesas, y no encargarse en absoluto de todo; juró que no sufriría más que el señor Príncipe gastara así; pero era demasiado tarde para el pobre Vatel. Sin embargo, Gourville intentó reparar la pérdida de Vatel; fue reparada: se cenó muy bien, tomamos una colación, la cena, paseamos, jugamos, salimos de caza; todo estaba perfumado de junquillos, todo estaba encantado. Ayer, que era sábado, volvimos a hacer lo mismo; y por la tarde el rey fue a Liancourt, donde había encargado media noche: allí permanecerá hoy. Esto es lo que Moreuil me ha dicho, esperando que yo se lo comunicara a usted. Me pongo el mundo por montera y no sé nada del resto. El señor d'Hacqueville, que estuvo en todo esto, sin duda le hará relaciones; pero como su escritura no es tan legible como la mía, no dejo de escribirle; y si le comunico esta infinidad de detalles es porque yo los apreciaría en una ocasión semejante.

"Madame de Sévigné a su hija", en Cartas (1754)

Madame de Sévigné (1626-1696). Escritora francesa, se conservan unas mil quinientas cartas de su autoría. Fue criada por un tío, el abad de Livry, quien le hizo aprender italiano, español y latín. Tuvo dos hijos y enviudó joven. En 1671 su hija se casó y dejó la casa materna: ese fue el comienzo de su famoso epistolario, donde se reflejan acontecimientos de su tiempo y de la vida privada.

Octavio C. Battolla

Días de mantel largo

En estas fiestas, los dueños de casa solían echar la casa por la ventana, y como a ellas asistía, por lo regular, mayor número de convidados de lo que se había previsto, resultaba que la vajilla andaba siempre escasa por lo que platos, fuentes, cucharas y otros utensilios había que pedirlos prestados a la vecindad. Pero la costumbre era tan inveterada, que todo el mundo contribuía con la mejor voluntad.

El servicio de la comida se hacía luego de tomar asiento los comensales, a lo castellano viejo, empezando, como era de práctica, por la sopa, espesita, de pan, arroz o fideos, a la que se agregaban huevos “caídos o estrellados”, a razón de uno o dos para cada invitado.

Terminada la sopa, aparecía el fenomenal puchero servido por numerosos criados, prestados también por las vecinas de más confianza, sin que ninguno diera en bola. El puchero era la antigua olla podrida de la época colonial, plato muy suculento como todos saben, compuesto de excelente carne de pecho o cola con una o dos gallinas, arroz, garbanzos, zapallo, tocino, chorizos y morcilla. Todo esto se servía en platos por separado, acompañado con salsa de tomates y cebollas cocidas, para que cada uno tomase lo que sabía mejor a su gusto.

Al puchero o cocido seguían el quibebe (zapallo hervido y machacado), el estofado con pasitas de uva, la clásica y sabrosa carbonada, los enormes pasteles hechos cocer al horno en la misma fuente y en la panadería más próxima, los que se servían con su pintoresco y apetitoso relleno compuesto con presas de pollo, huevos duros, pasas, carne en picadillo, cebollas, aceitunas, etcétera.

Venían después o antes las humitas en chala, o el célebre pastel de choclo, que se

servían como platos de verdura o de entremés, para esperar la anhelada aparición del pavo, cebado en el espacioso corral de la casa, desde un mes antes, con nueces enteras, que le endilgaban a viva fuerza por el gañote.

Por fin, terminadas las descargas de la gruesa artillería, desfilaban los pastelitos de natilla, la leche-crema (como la llamaban), los dulces de membrillo, durazno, batata, tomates y otras compotas de elaboración doméstica que eran como para chuparse los dedos de puro ricas.

Un rato de emoción intensa sentíase cuando aparecían los criados con los regalos de los amigos que consistían en fuentes, que a su turno eran correspondidos, al devolver las fuentes y demás piezas prestadas, con el mensaje obligado de agradecimiento, para lo cual se comisionaba al negrito del coscorrón o a la mulatilla más ladina de la casa. Estos mensajes eran uno de los rasgos más salientes de la costumbre:

“Manda decir mi amita, que cómo está su mercé, y el señor, y cómo están los niños... que le dan las gracias... y que aquí le devuelve a su mercé las fuentes con estos dulcecitos, para que participe su mercé de la fiesta y los tome con los niños... y que por qué no ha asistido su mercé... ¡Ah! Y dice mi amita que si puede mandarle los moldes del vestido que le trajeron de Uropa a la señora de Tomson, que se los devolverá pronto...”

Y al decir este último recado, entregaba las fuentes o los platos colmados de dulces... los cuales eran el regalo obligado de todas las relaciones y amistades de la persona festejada en su santo, regalos que a granel y en procesión llegaban de todas partes.

La sociedad de antaño (1908)

Octavio C. Battola. Poco se sabe de este autor, que además de su exitoso libro La sociedad de antaño, publicado en 1908, donde retrata una Buenos Aires que contrasta fuertemente con la pujante ciudad del Centenario, dio a la imprenta otro sobre los primeros ingleses en nuestro país.

Auguste Villiers de L’Isle Adam

El convidado de las últimas fiestas

En el bulevar, Clio la Cendrée se acostó risueña en el fondo de la calesa y a su tigre mestizo, que la esperaba como un esclavo:

–¡A la Maison Dorée! –le dijo.

Luego, inclinándose hacia mí:

–No conozco a vuestro amigo. ¿Quién es? Me intriga infinitamente. ¡Tiene una extraña mirada!

–¿Nuestro amigo? –respondí–. Apenas lo he visto dos veces, la temporada pasada, en Alemania.

Ella me miró con gesto sorprendido.

–¡Qué! –repuse–. Viene a saludarnos a nuestro palco y ustedes lo invitan a cenar con la única credencial de una presentación de baile de disfraces. Aun admitiendo que hayan cometido una imprudencia digna de mil muertes, es un poco tarde para alarmarse en lo que respecta a nuestro convidado. Si mañana los invitados están poco dispuestos a seguir tratándose, se saludarán como la víspera, eso es todo. Una comida no significa nada.

Nada es tan divertido como fingir comprender ciertas susceptibilidades artificiales.

–¡Cómo! ¿Pretende no conocer mejor a las personas? Y si fuera un...

–¿Acaso no he pronunciado su nombre? Barón Saturno. ¿Teme comprometerlo,

señorita? –agregué con tono severo.

–¡Es usted un caballero intolerable, lo sabe!

–No tiene aspecto de griego; por lo tanto nuestra aventura es bien sencilla. ¡Un millonario divertido! ¿No es lo ideal?

–A mí me parece bastante bien, ese señor Saturno –dijo C***.

–Y por lo menos en tiempo de carnaval, un hombre muy rico no deja de tener derecho a la estima –concluyó con voz calma la bella Susannah.

Los caballos partieron: la pesada carroza del extranjero nos seguía. Antonie Chantilly (más conocida por su nombre de guerra, algo empalagoso, de Iseo) había aceptado su misteriosa compañía.

Una vez instalados en el salón rojo, encarecimos a Joseph que no dejara pasar a ningún ser vivo a excepción de las ostras, de él, Joseph, y de nuestro ilustre amigo el pequeño doctor Florian Les Églisottes si, por casualidad, venía a tomar sus proverbiales cangrejos.

Un leño ardiente se consumía en la chimenea. A nuestro alrededor se extendían insulsos olores de telas, de pieles abandonadas, de flores de invierno. Las luces de los candelabros abrazaban, sobre una consola, las cubetas plateadas donde se enfriaba el triste vino de Aï. Las camelias, cuyos manojos se hinchaban en el extremo de sus tallos de alambre, desbordaban las jarras de vidrio puestas sobre la mesa.

Afuera caía una lluvia tenue y fina, mezclada con nieve; una noche glacial; ruidos de coches, gritos de máscaras, la salida de la Ópera. Eran alucinaciones de Gavarni, de Deveria, de Gustave Doré.

Para apagar estos rumores, los cortinados estaban cuidadosamente corridos ante las ventanas cerradas.

De modo que los convidados eran el barón sajón Von H***, el rubio y ensortijado C*** y yo; luego Annah Jackson, la Cendrée y Antonie.

Durante la cena, animada con brillantes locuras, me abandoné, muy lentamente, a mi inocente manía de observación y, debo decirlo, no dejé de percibir de

inmediato que mi conocido merecía en efecto mi atención.

No, no era un hombre frívolo nuestro invitado circunstancial... Sus rasgos y su apostura no carecían, sin duda, de la conveniente distinción que nos hace tolerar a las personas: su acento no era molesto como el de ciertos extranjeros –en realidad, sólo su palidez asumía, de tanto en tanto, tonos singularmente descoloridos, incluso macilentos–; sus labios eran más estrechos que una pincelada; el ceño permanecía siempre algo fruncido, aun al sonreír.

Observando estos detalles y algunos otros, con esa inconsciente atención que algunos escritores están obligados a tener, lamenté haberlo incluido, totalmente a la ligera, en nuestra compañía y me prometí borrarlo, al amanecer, de nuestra lista de invitados. Hablo aquí de C*** y de mí, desde luego; pues el buen azar que nos había concedido esa noche a nuestras huéspedes femeninas se las volvería a llevar como aparecidos al final de la noche.

Por otra parte, el extranjero no tardó en cautivar nuestra atención con una rareza especial. Su conversación, sin quedar fuera de lugar por el valor intrínseco de sus ideas, nos mantenía alerta por un sobreentendido muy vago que el sonido de su voz parecía deslizar intencionadamente.

Esto nos sorprendía tanto más cuanto que nos resultaba imposible, al examinar lo que decía, descubrir otro sentido que no fuera el de una frase banal. Y dos o tres veces nos hizo estremecer a C*** y a mí por la manera en que subrayaba sus palabras y por la impresión de ocultas intenciones, del todo imprecisas, que ellas nos producían.

De repente, en medio de una carcajada, debida a alguna broma de Clio la Cendrée –y que era verdaderamente de lo más divertida–, tuve no sé qué idea oscura de haber visto ya a ese caballero en una circunstancia muy diferente que aquella de Wiesbaden.

En efecto, este rostro tenía una acentuación inolvidable de los rasgos y el fulgor de la mirada, en el momento del parpadeo, arrojaba sobre su rostro la idea de una luz interior.

¿Cuál era esa circunstancia? En vano me esforzaba por definirla en mi mente. ¿Cedería a la tentación de enunciar las confusas nociones que esta despertaba en mí?

Eran las de un acontecimiento parecido a los que se ven en los sueños.

¿Dónde podía haber ocurrido? ¿Cómo conectar mis recuerdos habituales con esas intensas ideas lejanas de crimen, de silencio profundo, de bruma, de rostros estupefactos, de antorchas y de sangre, que surgían en mi conciencia con una insoportable sensación de realismo, ante la visión de este personaje?

–¡Ah! –balbucí por lo bajo–. ¿Tendré telarañas en los ojos esta noche?

Bebí una copa de champagne.

Las ondas sonoras del sistema nervioso tienen esas misteriosas vibraciones. Ensordecen, por así decir, con la diversidad de sus ecos, el análisis del golpe inicial que las ha producido. La memoria distingue el medio ambiente de la cosa, y la cosa misma se ahoga en esta sensación general, hasta permanecer obstinadamente indiscernible.

Ocurre con esto como con esos rostros antaño familiares que, vueltos a ver de improviso perturban, con una evocación tumultuosa de impresiones todavía adormecidas, y que entonces es imposible nombrar.

Pero los altivos modales, la amena reserva, la rara dignidad del desconocido –suerte de velos echados sobre la realidad seguramente muy sombría de su naturaleza–, me indujeron a tratar (al menos en ese momento) este acercamiento como un hecho imaginario, como una suerte de perversión visual nacida de la fiebre y de la noche.

Resolví pues poner buena cara al festín, según mi deber y mi placer.

Nos levantamos de la mesa con jovialidad –y las explosiones de risa se mezclaron con caprichos armoniosamente ejecutados al azar en el piano por dedos ligeros.

Olvidé así todas mis preocupaciones. Muy pronto hubo destellos de ingenio, declaraciones ligeras, besos vagos (parecidos al ruido de esos pétalos de flor que las bellas distraídas hacen chasquear con las palmas de sus manos); hubo fuegos de sonrisas y de diamantes: la magia de profundos espejos reflejaba silenciosamente al infinito, en largas filas azuladas, las luces y los gestos.

C*** y yo nos abandonamos al sueño a través de la conversación.

Los objetos se transfiguran según el magnetismo de las personas que se les acercan, al no tener las cosas otra significación que la que cada uno puede prestarle.

De este modo, lo moderno de esos dorados violentos, de esos muebles pesados y de esos cristales lisos era rechazado por las miradas de mi camarada lírico C*** y por las mías.

Para nosotros, esos candelabros eran, necesariamente, de oro virgen y sus cincelados, por cierto, estaban firmados por un auténtico Quinze-Vingt, orfebre de nacimiento. Realmente esos muebles sólo podían provenir de un tapicero luterano enloquecido bajo Luis XIII por terrores religiosos. ¿De quién podían provenir estas copas sino de un vidriero de Praga depravado por algún amor pentesileo? Las cortinas de Damasco seguro que no eran otras que esas púrpuras antiguas por fin encontradas en Herculano, en el cofre de los elaría sagrados de los templos de Asclepio o de Palas. La crudeza verdaderamente singular del tejido se explicaba, en rigor, por la acción corrosiva de la tierra y de la lava, y –preciosa imperfección– lo convertía en algo único en el universo.

En cuanto a la mantelería, nuestra alma conservaba una duda sobre su origen. Existían motivos para pensar que eran muestras de sayales lacustres. Al menos no desesperábamos en encontrar, en los signos bordados sobre el tejido, los indicios de una proveniencia acadia o troglodita. Tal vez estábamos en presencia de los innombrables paños del sudario de Xisutros, lavados y vendidos, por pieza, como manteles. Sin embargo, tras examinarlos debimos contentarnos con sospechar que tenían inscripciones cuneiformes de un menú redactado simplemente bajo el reinado de Nemrod; disfrutábamos de antemano la sorpresa y la alegría del señor Oppert, cuando se enterara de este descubrimiento reciente.

Luego la Noche arrojó sus sombras, sus efectos extraños y sus medios tonos sobre los objetos, reforzando la buena voluntad de nuestras convicciones y de nuestros sueños.

El café humeaba en las tazas transparentes: C*** consumía con deleite un habano y se envolvía en vellones de humo blanco, como un semidiós en una nube.

El barón de H***, con los ojos semicerrados, tendido sobre un sofá, con un aspecto algo banal, una copa de champagne en su mano pálida que pendía sobre

la alfombra, parecía escuchar, con atención, las prestigiosas cadencias del dúo nocturno (en el Tristán e Isolda de Wagner), que Susannah interpretaba subrayando las modulaciones incestuosas con mucho sentimiento. Antonie y Clio la Cendrée, abrazadas y radiantes, callaban durante los acordes lentamente ejecutados por esta buena intérprete.

Yo, encantado hasta el insomnio, también escuchaba, junto al piano.

Esa noche, cada una de nuestras blancas acompañantes había elegido el terciopelo.

La conmovedora Antonie, de ojos color violeta, estaba de negro, sin un encaje. Pero al no estar orlada la línea de terciopelo de su vestido, sus hombros y su cuello se destacaban duramente sobre la tela, como verdadero mármol.

Llevaba un fino anillo de oro en su meñique y tres acianos de zafiros resplandecían en su cabellera castaña, que caía, muy por debajo de su cintura, en dos rizadas trenzas.

En cuanto a lo moral, al preguntarle un personaje augusto una noche si ella era “honesta”:

–Sí, monseñor –respondió Antonie–, honesta, en Francia, es sólo sinónimo de educada.

Clio la Cendrée, una exquisita rubia de ojos negros –¡la diosa de la Impertinencia!– (una joven desencantada a la que el príncipe Solt... había bautizado, a la rusa, vertiendo espuma de Roederer sobre sus cabellos), llevaba un vestido de terciopelo verde, bien ceñido, y un collar de rubíes le cubría el pecho.

Se citaba a esta joven criolla de veinte años como el modelo de todas las virtudes reprensibles. Ella hubiera embriagado a los más austeros filósofos de Grecia y a los más profundos metafísicos de Alemania. Innumerables dandies se habían prendado de ella hasta llegar al duelo, a la letra de cambio, al ramo de violetas.

Volvía de Baden, donde había dejado cuatro o cinco mil luises sobre el paño de la mesa de juego, riendo como un niño.

En lo moral, una vieja dama germana y por otra parte escuálida, escandalizada

ante este espectáculo, le había dicho en el casino:

–Señorita, tenga cuidado: de vez en cuando hay que comer un poco de pan y usted parece olvidarlo.

–Señora –respondió enrojeciendo la hermosa Clio–, gracias por el consejo. A cambio, puedo enseñarle que para algunos, el pan fue siempre un prejuicio.

Annah, o más bien Susannah Jackson, la Circe escocesa, de cabellos más negros que la noche, de mirada de sarisa y breves frases aciduladas, resplandecía, indolentemente, en el terciopelo rojo.

¡A esta mejor que no la encuentres, joven extranjero! Se asegura que es parecida a las arenas movedizas: atasca el sistema nervioso. Ella destila deseo. Una larga crisis enfermiza, enervante y demencial sería lo que te tocase en suerte. Ella cuenta con diversos duelos entre sus recuerdos. Su clase de belleza, de la que está segura, enfebrece a los simples mortales hasta el frenesí.

Su cuerpo, aunque virginal, es como un sombrío lirio. Justifica su nombre que en antiguo hebreo significa, creo, esta flor.

Por muy refinado que creyeras ser (¡en una edad quizás todavía tierna, joven extranjero!), si tu mala estrella permite que encuentres en el camino a Susannah Jackson, para tener tu retrato a la quincena siguiente tendremos que imaginar a un hombre muy joven que se ha alimentado exclusivamente de huevos y de leche durante veinte años consecutivos y que es sometido, de repente, sin vanos preámbulos, a un régimen exasperante (¡y continuo!) de especias ultra picantes y de condimentos cuyo sabor ardiente y fino le estraga el gusto, lo rompe y lo enloquece.

La sabia encantadora a veces se divierte arrancando lágrimas de desesperación a viejos lores hastiados, pues no se la seduce más que mediante el placer. Su proyecto, según ciertos comentarios, es sepultarse en una propiedad de un millón al borde del Clyde, con un hermoso niño con el que se distraerá, lánguidamente, matando a su gusto.

En lo moral, el escultor C-B*** bromeaba con ella un día a propósito del terrible lunarcito que tiene cerca de uno de los ojos.

–El Artista desconocido que ha tallado vuestro mármol –le dijo–, ha descuidado

esta pequeña piedra.

–No critique a la pequeña piedra –respondió Susannah–: es la que los hace caer.

Era semejante a una pantera.

Cada una de estas mujeres nocturnas llevaba en la cintura un antifaz de terciopelo verde, rojo o negro, con dobles cintas de acero.

En cuanto a mí (si hay que hablar de este convidado), yo también llevaba una máscara; menos visible, eso es todo.

Como en el teatro, cuando desde un palco central se asiste para no molestar a los vecinos –por cortesía, en una palabra– a algún drama escrito en un estilo cansador y cuyo asunto nos desagrada, así me comportaba por educación.

Lo que no impedía en absoluto lucir alegremente una flor en mi ojal, como verdadero caballero de la orden de la Primavera.

En aquel momento, Susannah abandonó el piano. Yo recogí un arreglo floral de la mesa y fui a ofrecérselo con ojos burlones.

–¡Es usted una diva! –le dije–. Lleve una de estas flores por el amor de los amantes desconocidos.

Ella eligió un capullo de hortensia que colocó, no sin amabilidad, en su corsé.

–Yo no leo cartas anónimas –respondió depositando el resto de mi “selam” sobre el piano.

La profana y brillante criatura unió sus manos sobre el hombro de uno de nosotros para regresar sin duda a su lugar.

–¡Ah! Fría Susannah –le dijo C*** riendo–, parecería que usted ha venido a este mundo con el único fin de recordarnos que la nieve quema.

Era, creo yo, uno de esos alambicados cumplidos que inspira el fin de una cena y que, si tienen un sentido real, es tan fino como un cabello. Nada está más cerca de la estupidez y, a veces, la diferencia es absolutamente invisible. Ante tan elegíacas palabras, comprendí que la llama de los cerebros amenazaba con

volverse carbón y que era necesario reaccionar.

Así como una chispa basta a veces para avivar el fuego, resolví hacerla brotar a toda costa de nuestro taciturno convidado.

En ese momento entró Joseph trayendo (¡rareza!) ponche helado, pues habíamos decidido emborracharnos como cubas.

Desde hacía un minuto observaba al barón Saturno. Parecía impaciente, inquieto. Lo vi sacar su reloj, dar un brillante a Antonie y levantarse.

–Por ejemplo, señor de las regiones lejanas –exclamé, sentado a horcajadas sobre una silla y entre dos bocanadas de humo de cigarro–, no pensará abandonarnos en una hora. Usted quedaría como un misterioso, y ya sabe que eso es de mal gusto.

–Mil disculpas –me respondió–, pero se trata de un deber que no puede posponerse y que, por lo demás, no tolera la menor demora. Reciban ustedes mi agradecimiento por los momentos tan agradables que acabo de pasar.

–¿Entonces se trata en verdad de un duelo? –preguntó algo inquieta Antonie.

–¡Bah! –exclamé creyendo, efectivamente, en alguna incierta querella de máscaras–, usted exagera, estoy seguro, la importancia de este asunto. Su hombre está bajo alguna mesa. Antes de realizar un cuadro semejante al de Gérôme en el que usted tendría el papel de vencedor, el de Arlequín, envíe en su lugar a algún criado a la cita para saber si lo esperan: en ese caso, sus caballos sabrán recuperar el tiempo perdido.

–¡Es claro! –aprobó C*** tranquilamente–. Corteje mejor a la bella Susannah que se muere por usted; se ahorrará un resfrío y se consolará dilapidando uno o dos millones. Observe, escuche y decida.

–Señores, les confesaré que soy ciego y sordo tan a menudo como Dios me lo permite –dijo el barón Saturno.

Y acentuó esta ininteligible enormidad de manera que nos sumió en las más absurdas conjeturas. Al punto que olvidé la chispa en cuestión. Nos quedamos mirándonos, con una sonrisa incómoda, los unos a los otros, sin saber qué pensar de esta “broma”, cuando de pronto, no pude evitar lanzar una exclamación:

acababa de recordar dónde había visto a este hombre por primera vez.

Y me pareció, bruscamente, que los cristales, los rostros, los cortinados, que el festín de la noche se iluminaba con un fulgor maligno, un fulgor rojo salido de nuestro convidado, parecido a ciertos efectos teatrales.

Me pasé la mano por la frente durante un instante de silencio, luego me acerqué al extranjero:

–Señor –le susurré al oído–, perdone si me equivoco... pero... me parece haber tenido el placer de haberlo conocido, hace cinco o seis años, en una gran ciudad del Midi –¿Lyon tal vez?–, hacia las cuatro de la mañana, en una plaza pública.

Saturno levantó la cabeza con lentitud y, observándome con atención:

–¡Ah! –dijo–. Es posible.

–¡Sí! –continué también mirándolo fijo–. ¡Espere! Incluso había, en esta plaza, un objeto de lo más melancólico para el espectáculo al que me había dejado arrastrar por dos estudiantes amigos y que me prometí jamás volver a ver.

–¿En verdad? –dijo el señor Saturno–. ¿Y cuál era ese objeto, si no es indiscreción?

–A fe mía, algo así como el cadalso, ¡una guillotina, señor!, si la memoria no me falla. Sí, era la guillotina. Ahora estoy seguro.

Estas palabras fueron intercambiadas en voz muy baja, ¡oh!, absolutamente baja, entre este señor y yo. C*** y las damas conversaban a la sombra, a pocos pasos de nosotros, cerca del piano.

–¡Eso es! Ahora me acuerdo –agregué elevando la voz–. ¿Usted qué piensa, señor? Vamos, haga memoria. Aunque haya pasado muy deprisa delante de mí, su coche, detenido un instante por el mío, me dejó entreverlo a la luz de las antorchas. La circunstancia incrustó su rostro en mi mente. Entonces sus rasgos tenían la expresión que justamente ahora puedo notarle en el rostro.

–¡Ah! ¡Ah! –respondió el señor Saturno–. ¡Es verdad! Debe ser, a fe mía, de una exactitud sorprendente, lo confieso.

La risa estridente de este señor me dio la idea de un par de tijeras cortando el pelo.

–Un detalle en particular me sorprendió –proseguí–. Desde lejos lo vi descender hacia el lugar donde se alzaba la máquina... y a menos que el parecido me lleve a error...

–Usted no se equivocó, querido señor, efectivamente era yo.

Al decir esto, sentí que la conversación se había vuelto glacial y que, en consecuencia, faltaba tal vez a la estricta cortesía que un verdugo de tan extraña índole tenía derecho a exigir de nosotros. Busqué por lo tanto una banalidad para cambiar el curso de los pensamientos que nos envolvían a ambos, cuando la bella Antonie se apartó del piano, diciendo con indolencia:

–A propósito, señoras y señores, ¿sabían que esta mañana hay una ejecución?

Cuentos crueles (1883)

Auguste Villiers de L’Isle-Adam (1838-1889). Poeta, dramaturgo y narrador francés, vástago de una antigua familia de caballeros armados. Para el siglo XIX, ya no había en la familia glorias ni dinero. Fue amigo de Baudelaire, Léon Bloy, Huysmans. Frecuentaba salones, cabarets y restaurantes como la célebre Maison Dorée, también presente en páginas de Balzac y Proust. Fuera de Cuentos crueles, ninguna de sus otras obras tuvo reconocimiento en vida del autor.

James Joyce

Comida de epifanía

En ese momento la tía Kate salió del comedor con paso tambaleante, casi retorciéndose las manos en su desesperación.

–¿Dónde está Gabriel? –exclamó–. ¿Dónde se metió Gabriel? Todo el mundo está esperando adentro, el escenario listo, ¡y nadie para cortar el ganso!

–¡Aquí estoy, tía Kate! –exclamó Gabriel, con entusiasmo repentino–. Listo para cortar una bandada de gansos si hiciera falta.

Había un enorme ganso marrón en una de las puntas de la mesa y en la otra, sobre una capa de papel arrugado cubierto con ramitas de perejil, un gran jamón, retirada la piel y salpicado con migas de corteza, una prolija floritura de papel alrededor de las patas y a un lado, carne de vaca sazonada. Entre estas dos puntas rivales corrían dos líneas paralelas de guarniciones: dos pequeñas catedrales de gelatina, roja y amarilla; un plato playo lleno de bloques de manjar blanco y mermelada roja, un largo plato verde con forma de hoja y mango en forma de tallo donde descansaban varios montones de pasas moradas y almendras peladas, un plato gemelo donde había un sólido rectángulo de higos de Esmirna, un plato de natillas coronadas de ralladura de nuez moscada, un pequeño tazón lleno de chocolates y caramelos envueltos en papeles dorados y plateados y un jarrón de cristal con algunos largos tallos de apio. En el centro de la mesa, como centinelas de un atril que sostenía una pirámide de naranjas y manzanas americanas, había dos rechonchas licoreras de cristal tallado, una que contenía oporto y la otra un jerez abocado. Sobre el piano cerrado y rectangular yacía a la espera un pudding en un gran plato amarillo y detrás había escuadrones de botellas de cerveza negra y rubia y de refrescos, dispuestas de acuerdo a los colores de sus uniformes, los primeros dos negros, con etiquetas

marrones y rojas, y el último y más pequeño escuadrón blanco, cruzado de fajas verdes.

Audaz, Gabriel eligió su asiento en la cabecera de la mesa y después de haber estudiado la punta del trinchante, hundió su tenedor con firmeza en el ganso. Ahora se sentía bastante a gusto porque era un experto trinchador y no había nada que le agradara más que encontrarse en la cabecera de una mesa bien puesta.

–Miss Furlong, ¿qué puedo ofrecerle? –preguntó–. ¿Un ala o una porción de la pechuga?

–Una pequeña porción de pechuga solamente.

–Miss Higgins, ¿y usted?

–Lo que usted prefiera, señor Conroy.

Mientras Gabriel y Miss Daly intercambiaban platos de ganso y platos de jamón y de carne sazonada, Lily iba de invitado en invitado con una fuente de papas harinosas envueltas en una servilleta blanca. Esta había sido una idea de Mary Jane, que también sugirió salsa de manzana para el ganso, pero la tía Kate dijo que el ganso asado solo y sin salsa de manzana siempre había sido satisfactorio para ella, y que esperaba nunca tener que comer cosa peor. Mary Jane sirvió a sus alumnas y se ocupó de que recibieran las mejores porciones y la tía Kate y la tía Julia abrieron y transportaron desde el piano las botellas de cerveza negra y cerveza rubia para los caballeros y de refrescos para las damas. Había una buena cantidad de confusión y de risas y de ruidos, el ruido de las órdenes y contraórdenes, de chuchillos y tenedores, de corchos y tapones de cristal. Gabriel empezó a cortar segundas porciones después de haber terminado la primera ronda y sin haberse servido para él. Todos protestaron tan alto que, para conciliar, se tomó un largo trago de cerveza negra, pues el trabajo de trinchar le había resultado arduo. Mary Jane se sentó silenciosamente ante su plato, pero la tía Kate y la tía Julia seguían dando tumbos alrededor de la mesa, pisándose los talones, poniéndose en el camino de la otra y dándose órdenes que ninguna obedecía. Mr. Browne les rogó que se sentaran y que comieran su comida y lo mismo hizo Gabriel pero ellas decían que habría tiempo suficiente de modo que, al final, Freddy Malins se levantó, capturó a la tía Kate y la plantificó en la silla correspondiente, entre risas generales.

Cuando todos estuvieron servidos, Gabriel dijo sonriendo:

–Si alguien quiere un poco más de lo que la gente común llama relleno, que hable ahora.

Un coro de voces lo invitó a que empezara él mismo a comer y Lily se adelantó con tres papas que le había reservado.

–Muy bien –dijo Gabriel afablemente y tomó un nuevo trago introductorio–, les pido que se olviden de mi existencia, damas y caballeros, por unos pocos minutos.

Se puso a comer y no participó de la conversación con que la mesa fue cubriendo el ruido que hacía Lily al remover los platos. El tema de la charla era la compañía de ópera que estaba en ese momento en el Royal Theatre. El tenor, Bartell D'Arcy, un joven de tez oscura con un elegante bigote, elogió muchísimo a la contralto principal de la compañía pero Miss Furlong pensaba que tenía un estilo en escena más bien vulgar. Freddy Malins dijo que en la segunda parte de la pantomima en el Gaiety había un negro cantando como principal que tenía una de las mejores voces de tenor que él jamás hubiera oído.

–¿Lo escuchó usted? –le preguntó al señor Bartell D'Arcy al otro lado de la mesa.

–No –respondió el señor Bartell D'Arcy sin prestarle atención.

–Porque ahora –explicó Freddy Malins– me daría curiosidad escuchar su opinión sobre él. Creo que tiene una magnífica voz.

–Y Teddy sabe lo que es bueno –dijo, confianzudo, el señor Browne a la mesa.

–¿Y por qué no podría tener también él una buena voz? –preguntó Freddy Malins bruscamente–. ¿Será solamente porque es negro?

Nadie respondió esta pregunta y Mary Jane dirigió la conversación de la mesa nuevamente al legítimo tema de la ópera. Una de sus alumnas le había dado una entrada para Mignon. Era muy buena, sin dudas, pero le hacía pensar en la pobre Georgina Burns. El señor Browne podía ir todavía más lejos, hasta las viejas compañías italianas que solían llegar a Dublín: Tietjens, Ilma de Murzka, Campanini, el gran Trebelli, Giuglini, Ravelli, Aramburo. Qué días aquellos,

dijo, cuando se podía escuchar algo similar al canto en Dublín. También contó que la galería más alta del viejo Royal solía estar repleta noche tras noche, que una noche un tenor italiano había dado cinco bises de Let Me Like a Soldier Fall, incluyendo cada vez un Do de pecho, y que a veces, los chicos de la galería, en su entusiasmo, quitaban los arneses a los caballos del carruaje de alguna gran prima donna y tirando la llevaban ellos mismos por las calles hasta el hotel. "¿Por qué ya no ponían las grandes óperas?", preguntó, "¿Dinorah, Lucrezia Borgia?". Porque no podrían conseguir las voces para que las canten: ese era el porqué.

–Bueno –dijo el señor Bartell D'Arcy–, imagino que habrá cantantes tan buenos hoy como los de antes.

–¿Y dónde están? –preguntó el señor Browne desafiante.

–En Londres, en París, en Milán –dijo el señor Bartell D'Arcy acaloradamente–. Supongo que Caruso, por ejemplo, es tan bueno como cualquiera de los hombres que usted mencionó, si no mejor.

–Quizá –dijo el señor Browne–. Pero quisiera decirle que lo dudo mucho.

–Yo daría cualquier cosa por escuchar cantar a Caruso –dijo Mary Jane.

–Para mí –dijo la tía Kate, que había estado escarbando un hueso– hay solo un tenor. Que me satisfaga, quiero decir. Pero supongo que ninguno de ustedes ha oído hablar de él.

–¿Quién es, Miss Morkan? –preguntó el señor Bartell D'Arcy cortésmente.

–Su nombre era Parkinson –dijo la tía Kate–. Lo escuché cantar cuando estaba en sus mejores épocas y creo que por entonces tenía la voz de tenor más pura que jamás hayan puesto en la garganta de un hombre.

–Qué extraño –dijo el señor Bartell D'Arcy–. Nunca oí hablar de él.

–Sí, sí, Miss Morkan está en lo correcto –dijo el señor Browne–. Me acuerdo de haber escuchado algo del viejo Parkinson, pero está demasiado lejos en el tiempo para mí.

–Un tenor inglés con una voz hermosa, pura y suave –dijo la tía Kate con

entusiasmo.

Cuando Gabriel terminó de comer, el gran pudding fue trasladado a la mesa. Volvió a comenzar el ruido de tenedores y cucharas. La esposa de Gabriel fue sirviendo cucharadas de pudding y pasando los platos hacia el fondo de la mesa. A mitad de camino eran retenidos por Mary Jane, que los cargaba con gelatina de frambuesa o naranja o de manjar blanco y mermelada. El pudding era obra de la tía Julia y recibió halagos de los cuatro costados. Ella dijo por su parte que no había quedado lo bastante marrón.

–Pues bien, Miss Morkan –dijo el señor Browne– espero ser lo bastante marrón para usted porque, como sabe, soy todo Browne, todo marrón.

Los caballeros, a excepción de Gabriel, comieron el pudding por hacer cumplido a la tía Julia. Como Gabriel nunca comía dulces, le habían dejado el apio para él. Freddy Malins también tomó un tallo de apio y lo comió con su pudding. Le habían dicho que el apio era de gran importancia para la sangre y estaba por entones bajo cuidado médico. Mrs. Malins, que había guardado silencio durante toda la cena, dijo que su hijo iría a Mount Melleray en una semana o algo así. La mesa habló entonces de Mount Melleray, cuán bueno era el aire por allá, cuán hospitalarios eran los monjes y que nunca pedían un centavo de sus huéspedes.

–¿Quiere decir usted que un chico puede ir allá, instalarse como si fuera un hotel y vivir ahí de lo mejor y después irse sin pagar un penique? –preguntó el señor Browne.

–La mayoría de la gente deja alguna donación para el monasterio cuando se va –dijo Mary Jane.

–Ojalá tuviéramos una institución como esa en nuestra Iglesia –dijo el señor Browne con franqueza.

Se asombró al escuchar que los monjes nunca hablaban, que se levantaban a las dos de la mañana y que dormían en sus ataúdes. Preguntó para qué lo hacían.

–Es la regla de la orden –dijo la tía Kate con firmeza.

–Sí, pero ¿por qué? –preguntó el señor Browne.

La tía Kate repitió que era la regla, eso era todo. Al parecer, el señor Browne

seguía sin entenderlo. Freddy Malins le explicó tan bien como pudo que los monjes trataban de compensar los pecados cometidos por todos los pecadores en el mundo exterior. La explicación no fue muy clara para el señor Browne, que sonrió con ironía y dijo:

–La idea me parece muy buena, ¿pero no les serviría lo mismo una cama de resortes que un ataúd?

–El ataúd –dijo– es para recordarles su último destino.

Como el tema se había vuelto lúgubre, fue enterrado en un silencio de la mesa en que se pudo escuchar a Mrs. Malins diciendo a su vecino en voz baja y poco clara:

–Son muy buenas personas, los monjes, personas muy devotas.

Ahora se iban pasando las almendras y las pasas de uva y los higos y las manzanas y las naranjas y los chocolates y los caramelos alrededor de la mesa, y la tía Kate sugirió a todos los invitados que bebiesen oporto o jerez. Al principio, el señor Bartell se resistió a beber pero uno de sus vecinos lo codeó y le susurró algo, después de lo cual el señor Bartell permitió que llenaran su vaso. Mientras iban llenando los últimos, la conversación se fue deteniendo gradualmente. Se hizo una pausa, sólo interrumpida por el sonido del vino y el movimiento de las sillas. Las señoritas Morkan, las tres, miraban el mantel. Alguien tosió una o dos veces y luego unos pocos caballeros dieron unas leves palmaditas en la mesa como señal de silencio. Se hizo silencio y Gabriel echó atrás su silla y se incorporó.

El tableteo creció, alentador, y luego cesó del todo. Gabriel apoyó sus diez dedos temblorosos en el mantel y sonrió, nervioso, a su público. Al enfrentarse a la fila de cabezas vueltas hacia él levantó la vista hacia la lámpara. El piano tocaba un vals y pudo oír las faldas frotarse contra la puerta del comedor. Tal vez había alguien afuera en la calle, bajo la nieve, mirando las ventanas alumbradas y oyendo la melodía del vals. Al aire libre, puro. A lo lejos se vería el parque con sus árboles cargados de nieve. El monumento a Wellington tendría un brillante gorro nevado refulgiendo hacia el poniente, sobre los blancos campos de Quince Acres. Comenzó diciendo:

–Damas y caballeros.

“Los muertos”, en Dublineses (1914)

James Joyce (1882-1941). Escritor irlandés, es considerado uno de los más importantes autores del siglo XX. Vivió en Zúrich, en Trieste, en París; la publicación de su obra mayor, el Ulises, fue retardada por los viajes y las censuras. Tuvo una enorme influencia en la tradición modernista y desde un principio fue objeto de estudio de la crítica. Entre sus otras obras se destacan Finnegans Wake y los relatos de Dublineses.

Walter Benjamin

Higos frescos

Quien siempre haya sido medido con una comida, nunca la habrá experimentado, nunca la habrá sobrevivido. Sabrá, en todo caso, cómo disfrutarla, pero jamás conocerá la avidez, el camino que se abre de la calle espaciosa del apetito y nos lleva a la selva del devorar. En el acto de devorar se conjugan el carácter desmedido de la apetencia y la igualdad de esa materia en que la apetencia se sacia. Devorar significa, ante todo: devorar entero, de cabo a rabo. No hay dudas de que el devorar es más destructor que el disfrute. Por ejemplo, cuando uno muerde un buen bocado de mortadela como si fuera un pan, cuando nos hundimos en un melón como en una almohada, o lamemos caviar de un papel arrugado, o cuando uno se olvida de todo lo comestible en el mundo frente a una horma de queso edam.

¿Cómo fue, cuál fue mi primera experiencia en el devorar? Ocurrió una vez, antes de una de las decisiones más difíciles. Había una carta que debía mandar o romper. Hacía dos días que llevaba la carta conmigo, pero desde hacía unas horas ya no pensaba en eso. Porque en un tren ruidoso y pequeño había subido hasta Secondigliano, cruzando un paisaje que el sol iba carcomiendo. Solemne, el pueblo yacía en el silencio de la vida cotidiana. Como única huella del domingo consumido, ahí estaban los palos en los que habían colgado las ruedas luminosas, y donde habían sido encendidos los cohetes. Ahora estaban desnudos. Algunos tenían a media asta la imagen de un santo de Nápoles o de algún animal. Las mujeres desgranaban maíz, sentadas en los graneros abiertos. Deambulaba atontado por el camino cuando, bajo una sombra, vi un carro con higos. Me acerqué por puro ocio; por derrochar compré media libra a cambio de unos pocos soldi. La mujer no escatimó al pesarlos. Pero cuando las frutas negras, azules, verde claro, violetas y marrones estaban en la balanza, resultó que la mujer no tenía ningún papel en que envolverlas. Las amas de casa de

Secondigliano traían sus propios cacharros y para un globetrotter como yo no estaba preparada. Pero a mí me avergonzaba dejarlos ahí. Así que pronto me alejé con higos en los bolsillos del pantalón y en la chaqueta, higos en las manos, higos en la boca. No podía parar de comer, tenía que intentar sustraerme lo más rápido posible de la masa de frutas robustas que me había infestado. Pero eso ya no era comer, era más bien un baño; el aroma resinoso se impregnaba en todas mis cosas, se me pegaba a las manos, preñaba el aire que iba atravesando mientras acarreaba mi carga. Y entonces llegó el punto más alto del camino del sabor, donde vencidas las últimas vueltas, con hartazgo y con asco, se abre a la vista una tierra insospechada del paladar: una pleamar de avidez, sosa, sin olas, verdosa, que no sabe más que de las ondulaciones deshilachadas y fibrosas del interior de la fruta, la transformación completa del disfrute en costumbre, de costumbre en carga. Entonces, dentro de mí nació un odio contra esos higos, tenía prisa por acabarlos, liberarme, quitarme de encima todo eso que rebosaba y se reventaba, y comí para destruirlos. Los mordiscos habían reencontrado sus deseos más antiguos. Cuando arranqué el último higo del fondo del bolsillo, salió con la carta pegada. El destino de la carta estaba sellado; también habría de caer bajo las garras de la gran limpieza. La recogí y la rompí en mil pedazos.

Denkbilder (1930)

Walter Benjamin (1892-1940). Ensayista y filósofo alemán, fue un infatigable viajero. Exiliado por el nazismo, vivió en París. Escribió algunos libros y una gran cantidad de colaboraciones para diarios y revistas. Su ámbito de trabajo y de interés siempre fue la estética. Estuvo ligado a la Escuela de Frankfurt; su pensamiento resultó muy fecundo, y grande su influencia en la crítica, la historia y la teoría de la cultura.

Liev Nikoláievich Tolstói

En honor al general

A principios de marzo, el viejo conde Iliá Andréievich Rostov estaba ocupado con la organización del almuerzo en el Club Inglés para el recibimiento del príncipe Bagratión.

El conde iba y venía por el salón, dándoles instrucciones al administrador del Club y al famoso Feoktist, cocinero mayor, sobre espárragos, pepinos frescos, frutillas, carne de ternera y pescado para el almuerzo en honor del príncipe Bagratión. Desde la fundación del Club, el conde era su miembro y decano. A él se le había encargado en nombre del Club todo el ceremonial para Bagratión, porque eran pocos los que sabían organizar el banquete tan generosa y sustanciosamente y, sobre todo, porque eran pocos los que sabían y querían aportar su propio dinero, si esto llegaba a ser necesario, para la organización del banquete. El chef y el administrador escuchaban con caras alegres las instrucciones del conde, pues sabían que con nadie como con él podían sacar su provecho de un almuerzo que costaba varios miles.

–Fíjate de agregarle unas crestas a la soupe de tortue, ¡ya sabes!

–Los platos fríos, ¿deben ser tres, cierto? –preguntaba el chef.

El conde se quedó pensativo.

–No se puede menos, sí, tres... la mayonesa es uno –dijo y dobló el dedo...

–¿Va a disponer entonces que se compren esturiones de los grandes?

–Qué le vamos a hacer, sí, cómpralos, si no te hacen rebaja. Sí, querido mío, ya casi me olvidaba. Es que tiene que haber otra entrada en la mesa. ¡Ay, madre

mía! –Se agarró la cabeza con las manos–. ¿Y quién va a traerme las flores? ¡Mítenka! ¡Eh, Mítenka! Vete volando, Mítenka, a las afueras –se dirigió al encargado que acudió a su llamado–, vete ya a todo galope a la finca, y pídele ahora mismo a Maximka, el jardinero, que disponga de la servidumbre. Dile que me traiga todo lo que hay en los invernaderos. Así sea envueltas en fieltro, pero que para el viernes me tenga aquí doscientas macetas.

Tras varias nuevas órdenes, se retiró, con idea de descansar junto a su querida condesa, pero se acordó de otras cosas pendientes, volvió él mismo e hizo volver al chef y al administrador, y de nuevo comenzaron las órdenes. En la puerta se escucharon unos ligeros pasos de hombre, el ruido metálico de las espuelas, y a continuación entró, hermoso, el rostro lozano con su bigotito negro, a todas luces descansado y cuidado gracias a su tranquila vida en Moscú, el joven conde.

–¡Ah, querido mío! La cabeza me da vueltas –dijo el anciano, como con cierta vergüenza, sonriéndole al hijo–. ¡Si al menos tú me ayudaras! Es que aún faltan los cantores. Tengo mi propia música, pero, ¿acaso debería llamar a unos gitanos? A vosotros, los militares, os gustan.

–En verdad, padre, pienso que el príncipe Bagratión, cuando se preparaba para la batalla de Hollabrunn, hacía menos aspaviento que usted ahora –dijo el hijo, sonriendo.

El viejo conde simuló que se había enojado.

–¡Sí, claro, una cosa es decirlo y otra, hacerlo!

Y el conde se dirigió al cocinero, quien con rostro inteligente y respetuoso miraba contemplativa y tiernamente al padre y al hijo.

–¡Pero qué juventud esta, eh, Feoktist! –dijo–. Se ríen de nosotros, los ancianos.

–Así es, Su Excelencia, ellos sólo quieren comer bien, pero quién sirve y quién recoge, eso no les interesa.

–¡Y bien! –gritó el conde y, tomando con alegría al hijo por los brazos, exclamó–: ¡De modo que me has caído del cielo! Toma ahora mismo el trineo chico, vete a casa de Bezújov y dile que el conde Iliá Andréich te envió a pedirle frutillas y ananás frescos. En ningún otro lugar los vas a encontrar. Si él mismo no tiene, ve y pídeles a las princesas, y de ahí, ve donde Razguliái (Ipatka, el

cochero, sabe), y busca allí a Iliushka, el gitano, el que bailó en casa del conde Orlov, ¿recuerdas, con el casaquín blanco? Pues tráemelo para acá.

–¿Te lo traigo con las gitanas también? –preguntó Nikolái riéndose.

–¡Bueno, bueno...!

Para entonces, con pasos silenciosos entró en la habitación Anna Mijáilovna, con esa expresión diligente, ocupada y a la vez cristianamente dulce que jamás la abandonaba. Aunque a diario Anna Mijáilovna se encontraba al conde en bata, este siempre se sentía incómodo ante ella y le ofrecía disculpas por su vestimenta. Esta vez también lo hizo.

–No importa, querido conde –dijo, cerrando con suavidad los ojos–. Iré yo a ver a Bezújov –dijo ella–. El joven Bezújov ha llegado, y ahora, conde, lo conseguiremos todo en sus invernaderos. Además, yo necesitaba verlo. Él me envió una carta de Borís. Gracias a Dios, Borís está ahora en el Estado Mayor.

El conde se alegró de que Anna Mijáilovna asumiera parte de las tareas y dispuso que le prepararan un carruaje pequeño.

–Dígale a Bezújov que venga. Lo anotaré. ¿Está con su mujer? –preguntó.

Anna Mijáilovna desvió la mirada y en su rostro se reflejó un profundo dolor...

–¡Ay, querido mío! Él es muy infeliz –dijo ella–. Si es cierto lo que hemos escuchado, es terrible. ¿Acaso podíamos imaginar esto cuando nos alegrábamos tanto por su felicidad? ¡Y pensar que es un alma tan elevada y celestial la del joven Bezújov! Sí, lo compadezco con toda mi alma y trataré de darle todo el consuelo que de mí dependa.

–¿Pero qué ocurre? –preguntaron al unísono los dos Rostov, padre e hijo.

Anna Mijáilovna suspiró hondo.

–Dolójov, el hijo de María Ivánovna –dijo susurrando misteriosamente–, según dicen, la ha comprometido totalmente. Él lo encaminó, lo invitó a su casa en Petersburgo, y he ahí que ahora ella ha venido y, tras ella, este irresponsable –dijo Anna Mijáilovna, queriendo expresar su compasión hacia Pierre Bezújov, pero en ciertas entonaciones involuntarias y en medias sonrisas se delataba su

compasión hacia el “irresponsable”, como ella misma había llamado a Dolójov–. Dicen que Pierre está destruido por su desdicha.

–De todas maneras, dígale que venga al Club, todo se aliviará. El banquete será estupendo.

Al día siguiente, el 3 de marzo, hacia la una de la tarde, doscientos cincuenta miembros del Club Inglés y cincuenta invitados esperaban para el almuerzo al invitado de honor y héroe de la Campaña de Austria, el príncipe Bagratión. Cuando comenzaron a recibirse las novedades sobre la batalla de Austerlitz, Moscú se sumió en el desconcierto. Para entonces, los rusos se habían acostumbrado de tal manera a las victorias que, al recibir la noticia de la derrota, unos sencillamente no lo creían, y otros le buscaban las explicaciones a tan extraño acontecimiento en las causas más extraordinarias. En el Club Inglés, donde se reunían las personas más conocedoras, mejor informadas y de mayor peso, cuando en el mes de diciembre empezaron a llegar las noticias, no se hablaba nada de la guerra ni de la última batalla, como si todos se hubieran puesto de acuerdo en callar al respecto. Las personas que solían dirigir el curso de las conversaciones –como el conde Rastopchin, el príncipe Yuri Vladímirovich Dolgorúkov, Valúiev, el conde Markov, el príncipe Viázemski– no aparecían por el Club, sino que se reunían en las casas, en sus círculos íntimos, y los moscovitas, que hablaban por boca ajena (a los que pertenecía el conde Iliá Andréich Rostov), se quedaron por un breve lapso sin una opinión precisa sobre la guerra y sin nadie que los guiara. Sentían que algo no andaba bien y que era difícil discutir esas malas noticias, por lo que era mejor callar. Pero tras cierto tiempo, tal como salen los magistrados de la sala de deliberaciones, volvieron a aparecer los peces gordos que daban su opinión en el Club y todo se habló clara y concretamente. Se encontraron las causas de tan inverosímil, inaudito e imposible hecho de que los rusos hubieran sido derrotados; todo se aclaró y en todos los rincones de Moscú se habló de lo mismo. Las causas eran: la traición de los austríacos, el mal aprovisionamiento de las tropas, la traición del polaco Przybyszewski y del francés Langeron, la incapacidad de Kutúzov y (se decía por lo bajo) la juventud e inexperiencia del soberano, quien se había fiado de hombres malos e insignificantes. Pero las tropas, las tropas rusas, todos lo decían, habían sido extraordinarias y habían hecho milagros de coraje. Los soldados, los oficiales y los generales eran héroes. Y el héroe de héroes resultó ser el príncipe Bagratión, que se había cubierto de gloria con su actuación en Hollabrunn y con la retirada de Austerlitz, donde condujo solo a su columna íntegra y durante un día entero resistió a un enemigo

dos veces más fuerte. Al hecho de que Bagratión fuera elegido héroe en Moscú contribuyó también el que no tuviera contactos en Moscú y que fuera un extraño. A través de su persona se honraba al aguerrido y sencillo soldado ruso, sin influencias ni intrigas, cuyo recuerdo aún se relacionaba con la Campaña de Italia y con el nombre de Suvórov. Además de esto, al rendírsele tales honores se hacían evidentes sobre todo el descontento y la desaprobación a Kutúzov.

–Si Bagratión no existiera, il faudrait l'inventer –dijo el bromista Shinshín, parodiando las palabras de Voltaire. De Kutúzov nadie hablaba, sólo algunos en voz baja lo maldecían, llamándolo veleta de palacio y viejo sátiro.

Por todo Moscú se repetían las palabras del príncipe Dolgorúkov: "hay que estar a las duras y a las maduras", quien se consolaba por nuestra derrota con el recuerdo de victorias pasadas, y se repetían las palabras de Rastopchin acerca de que a los soldados franceses es preciso exhortarlos a la lucha con palabras grandilocuentes, que con los alemanes hay que discutir lógicamente, convenciéndolos de que es más peligroso huir que avanzar; pero que a los soldados rusos sólo hay que contenerlos y pedirles: "¡Un poco más tranquilos!". De todas partes se escuchaban más y más nuevos relatos sobre ejemplos individuales de la valentía mostrada por nuestros soldados y oficiales en Austerlitz. Este salvó la bandera, aquel otro mató a cinco franceses, el tercero cargó él solo cinco cañones. También decían de Berg, quienes lo conocían, que, herido en la mano derecha, había empuñado la espada con la izquierda y seguido adelante. De Bolkonski no se hablaba, y sólo quienes lo conocían de cerca lamentaban su temprana muerte: dejaba a su mujer embarazada, en casa de su excéntrico padre.

***

El 3 de marzo en todas las habitaciones del Club Inglés se escuchaba el rumor de las voces que conversaban unas con otras y, cual abejas en un revoloteo primaveral, socios del Club e invitados por igual iban y venían, se sentaban, se paraban, se juntaban y se separaban, vestidos de guerrera o de frac, e incluso algunos llevaban pelucas empolvadas y caftanes. Empolvados, con medias y botines, los lacayos con librea junto a cada puerta intentaban cazar al vuelo cada movimiento de invitados y socios del Club, para ofrecerles sus servicios. La mayoría de los presentes eran personas mayores y distinguidas, con rostros

amplios y seguros, gruesos dedos y voces y movimientos firmes. Este tipo de invitados y socios se sentaba en lugares consabidos y habituales, y se reunían en círculos igualmente consabidos y habituales. La menor parte de los presentes estaba compuesta por invitados de ocasión, con predominio de jóvenes, entre los cuales se encontraban Denísov, Rostov y Dolójov, quien había vuelto a ser oficial del regimiento de Semiónovski. En los rostros jóvenes, en particular de los militares, se reflejaba un sentimiento tal de despectiva pleitesía hacia los ancianos, que parecía decirle a la vieja generación: “A respetarlos y a honrarlos estamos dispuestos, pero recordad que el porvenir nos pertenece a nosotros”.

Nesvitski estaba allí, como viejo miembro del Club. Pierre, con el pelo suelto por orden de la mujer, sin gafas y vestido a la moda pero con un aspecto triste y alicaído, se paseaba por los salones. Como en todas partes, lo rodeaba una atmósfera de gente que se inclinaba ante su riqueza, a la que él se dirigía con su costumbre de señorío y de distraído desprecio.

Por su edad, debió haber estado entre los jóvenes, pero por su riqueza y por sus relaciones era miembro de los círculos de los invitados mayores y más distinguidos y, por lo tanto, se desplazaba de un círculo a otro. Los ancianos más importantes componían el centro de los círculos a los que se acercaban incluso los desconocidos, para escuchar a las personas famosas. La mayoría de los círculos se componía en torno al conde Rastopchin, a Valúiev y a Narishkin. Rastopchin contaba sobre cómo los rusos habían sido apabullados por los austríacos en fuga y habían tenido que abrirse paso con sus bayonetas entre los fugitivos.

Valúiev relataba en confidencia que Uvárov había sido enviado desde Petersburgo para indagar qué opinaban los moscovitas acerca de Austerlitz.

En el tercer círculo Narishkin hablaba sobre la sesión del consejo de guerra austríaco, en el que Suvórov había imitado el canto de un gallo en respuesta a la estupidez de los generales austríacos. Shinshín, quien se hallaba allí mismo, quiso hacer una broma, al decir que Kutúzov, por lo visto, no había podido aprender de Suvórov siquiera ese poco difícil arte, el de cantar como un gallo; pero los ancianos miraron severamente al bromista, dándole a entender que en ese lugar y en ese momento era totalmente inadecuado expresarse de semejante modo sobre Kutúzov.

El conde Iliá Andréich Rostov, calzado con botas muy suaves, se bamboleaba

yendo y viniendo del comedor al recibidor, presuroso y ocupado, saludando rápidamente y por igual a los sujetos importantes y a los no importantes –a todos sin excepción los conocía–, y, cada tanto, buscaba a su esbelto hijo, detenía en él su mirada y le hacía un guiño. El joven Rostov estaba junto a una ventana con Dolójov, a quien conocía desde hacía poco y cuya amistad apreciaba. El viejo conde se acercó a él y le estrechó la mano a Dolójov.

–Por favor, venga a visitarnos; así que conoce usted a mi hijo... han estado juntos, juntos en heroicas andanzas... ¡Ah, Vasili Ignátich! Salud, mi viejo amigo –se dirigió a un anciano que pasaba por su lado, pero aún no había tenido tiempo de terminar con los saludos, cuando todo se estremeció, un lacayo se le acercó corriendo y, con rostro asustado, le informó: "¡Ha llegado!".

Sonaron campanillas, los oficiales se lanzaron hacia delante; los invitados, que habían estado dispersos por las diferentes salas, se agolparon en un montón como el centeno arrimado con una pala y se detuvieron en el gran recibidor a las puertas del salón.

Ante la puerta del recibidor apareció Bagratión, sin sombrero ni espada, los que, según la usanza del Club, había dejado con el portero. No llevaba el gorro de astracán y la nagaika cruzada por el hombro, como lo había visto Rostov la noche anterior a la batalla de Austerlitz, sino una guerrera nueva con órdenes rusas y extranjeras y la Orden de San Jorge en el lado izquierdo del pecho. Según parecía, se había hecho cortar el pelo y las patillas justo antes del almuerzo, lo que modificaba desfavorablemente su fisonomía. En su rostro había algo de inocentemente festivo que le confería, unido a sus duros rasgos masculinos, un aire un tanto cómico a su expresión. Bekleshov y Fiódor Petróvich Uvárov, que habían llegado con Bagratión, se detuvieron frente a la puerta para que él, en su calidad de invitado principal, entrara antes que ellos. Pero este se mezcló con ellos intentando no hacer uso de tal deferencia; se produjo una parada en la puerta y, por fin, Bagratión terminó por pasar primero. Vergonzoso y poco desenvuelto, caminaba, sin saber dónde poner las manos, por el parqué del recibidor: le resultaba más habitual y más fácil avanzar bajo las balas por un campo arrasado, tal como había hecho al frente del regimiento de Kursk en Hollabrunn. Los oficiales lo recibieron junto a la primera puerta, pronunciaron algunas palabras sobre la alegría que era contar con tan distinguido invitado y, sin esperar su respuesta, como tomando posesión de él, lo rodearon y lo condujeron al recibidor. Era imposible traspasar las puertas del recibidor debido a la multitud de socios e invitados que se aplastaban unos a otros y que se

esforzaban, unos por encima del hombro de otros, por observar, como a un animal raro, a Bagratión. Con mayor energía que el resto, el conde Iliá Andréich, sonriendo y convenciendo: “¡Permíteme, mon cher, permíteme, permíteme!”, pudo empujar a la multitud, condujo a los invitados al recibidor y los hizo sentar en el sofá principal. Los más encumbrados y distinguidos socios del Club volvieron a rodear a los recién llegados. El conde Iliá Andréich, abriéndose paso de nuevo entre la multitud, salió del recibidor y apareció al cabo de un minuto acompañado de otro oficial, con una gran bandeja de plata que le acercó al príncipe Bagratión. En la bandeja había versos compuestos e impresos en honor al héroe. Bagratión, al ver la bandeja, miró asustado a su alrededor, como en busca de ayuda, pero en las miradas de todos había un ruego de que fuera él quien se sometiera. Sintiéndose a merced de ellos, Bagratión tomó resueltamente entre sus manos la bandeja y miró con enojo y reproche al conde, quien se la había alcanzado. Alguien le quitó solícito la bandeja de las manos a Bagratión (pues de lo contrario, por lo que parecía, tenía la intención de sostenerla así hasta la noche y de sentarse con ella a la mesa) y llamó su atención sobre los versos. “Bueno, los leo”, pareció haber dicho Bagratión y, poniendo sus ojos cansados sobre el papel, comenzó a leer muy seria y concentradamente. El propio autor del poema tomó el papel y comenzó a leer. El príncipe Bagratión bajó la cabeza y se dispuso a escuchar.

Gloria a los tiempos de Alejandro

Y consérvanos a Tito en el trono,

Sea a la vez temible líder y hombre de bien,

Rifeo en la Patria, y César en el campo de batalla.

Y feliz, Napoleón,

Tras la experiencia de haber conocido a Bagratión,

No se atreverá a molestar más a los Hércules rusos...

Aún no había terminado de pronunciar los versos, cuando la voz de trueno del

mayordomo proclamó: “¡La comida está servida!”. Se abrió la puerta, del comedor resonaron los acordes de una polonesa: “¡Ruja el trueno de la victoria, alegraos, valientes rusos!”, y, tras mirar enojado al autor que continuaba leyendo sus versos, el conde Iliá Andréich le hizo una reverencia a Bagratión. Todos se pusieron de pie, con la sensación de que era más importante el almuerzo que la poesía y, una vez más antes que el resto, Bagratión se acercó a la mesa. En primer lugar, entre dos Alexander, Bekleshov y Narishkin, lo cual también encerraba un significado en relación con el nombre del soberano, ubicaron a Bagratión: trescientas personas se sentaron en el comedor según rangos e importancia; a mayor importancia, mayor cercanía respecto al huésped de honor, con la misma naturalidad con la que el agua se derrama más profundamente ahí donde los terrenos son más bajos.

Justo antes del almuerzo, el conde Iliá Andréich le presentó al príncipe a su hijo. Bagratión, al reconocerlo, dijo algunas palabras poco coherentes, como lo habían sido todas las de ese día. El conde Iliá Andréich miraba a todos con satisfacción y orgullo mientras Bagratión hablaba con su hijo.

Nikolái Rostov junto con Denísovich y su nuevo conocido Dolójov se sentaron casi en la mitad de la mesa. Frente a ellos estaba sentado Pierre, al lado del príncipe Nesvitski. El conde Iliá Andréich estaba frente a Bagratión y a otros oficiales, y se ocupaba de agasajar al príncipe Bagratión, encarnando en su persona la cordialidad moscovita.

Sus esfuerzos no fueron en vano. El almuerzo, tanto los platos de ayuno como los permitidos, fue extraordinario, pero aun así, el conde no pudo estar del todo tranquilo hasta que no hubo terminado todo. Le hacía guiños al maître, les susurraba órdenes a los sirvientes y no sin inquietud esperaba cada uno de los platos que ya conocía. Todo fue de maravilla. Cuando sirvieron el segundo plato, junto con un esturión enorme (ante el cual Iliá Andréich se ruborizó de alegría y pudor), los lacayos comenzaron a hacer saltar los corchos y a servir el champagne. Después del pescado, que causó no poca sensación, el conde Iliá Andréich intercambió miradas con varios oficiales. “Van a ser muchos los brindis, ¡es hora de comenzar!”, susurró y, copa en mano, se puso de pie. Todos hicieron silencio, a la espera de sus palabras.

–¡A la salud de nuestro soberano el Emperador! –gritó, y en ese mismo instante los ojos se le colmaron de lágrimas de emoción y júbilo, al tiempo que arrancaban los acordes de “¡Celebrad la victoria, alegraos, valientes rusos!”.

Todos se alzaron de sus puestos con gritos de ¡hurra!, ¡incluido el propio Bagratión!, con la misma voz que había tronado en el campo de Hollabrunn. La voz enardecida del joven Rostov se escuchaba por sobre las otras trescientas, poco le faltaba para estallar en llanto.

–¡Salud a nuestro soberano el Emperador! –gritó–. ¡¡Hurra!! –Bebió de un trago su copa y la lanzó contra el suelo. Muchos siguieron su ejemplo, los gritos se prolongaron por bastante tiempo. Cuando se acallaron las voces, los lacayos recogieron los cristales rotos, todos fueron sentándose de nuevo y, sonrientes y satisfechos de sus exclamaciones, comenzaron a conversar entre sí. El conde Iliá Andréich se levantó una vez más, miró una notita que había junto a su plato y anunció un brindis a la salud del héroe de la última campaña, el príncipe Piotr Ivánovich Bagratión, y otra vez los ojos celestes del conde se llenaron de lágrimas–. ¡¡Hurra!! –volvieron a escucharse las voces de los trescientos invitados y en lugar de la orquesta se escucharon los cantantes, que entonaban una cantata compuesta por Pável Ivánovich Kutúzov:

Para los rusos no existen barreras,

De la valentía dependen las victorias,

Si tenemos Bagrationes

El enemigo caerá a nuestros pies...

Cesó el coro y de inmediato volvieron más y más brindis, ante los cuales el conde Iliá Andréich se emocionaba cada vez más y se rompían más y más copas y vajilla, y más y más se gritaba. Bebían a la salud de Bekleshov, de Narishkin, de Uvárov, de Dolgorúkov, de Apraksín, de Valúiev, a la salud de los oficiales, a la salud del organizador, de todos los socios del Club, de todos los invitados al Club y, por último, un brindis especialmente a la salud del artífice del almuerzo, el conde Iliá Andréich. Ante ese brindis, el conde sacó su pañuelo y, tapándose el rostro con él, se echó sin más a llorar.

Guerra y paz (1869)

Liev Nikoláievich Tolstói (1828-1910). Uno de los más importantes novelistas rusos del siglo XIX, publicó obras cumbre del realismo como Anna Karénina o Guerra y paz. Su vejez fue la de un idolatrado patriarca. Abrazó la causa de la no violencia, el vegetarianismo y criticó a las instituciones eclesiásticas en Resurrección. Tras sucesivas crisis religiosas, finalmente renegó de su obra, abandonó su propiedad y murió en una estación de tren.

XI. Ritos y magia

Ezequiel

Una profecía

En cuanto a ti, hijo de hombre, así dice el Señor Yahveh: Di a los pájaros de todas clases y a todas las fieras del campo: Congregaos, venid, reuníos de todas partes para el sacrificio que yo os ofrezco, un gran sacrificio sobre los montes de Israel; comeréis carne y beberéis sangre.

Carne de héroes comeréis, sangre de príncipes de la tierra beberéis. Todos son carneros, corderos, machos cabríos, pingües toros de Basán.

Comeréis grasa hasta la saciedad y beberéis sangre hasta la embriaguez, en este sacrificio que yo os brindo.

Os hartaréis a mi mesa de caballos y caballeros, de héroes y de toda clase de guerreros, oráculo del Señor Yahveh.

Ezequiel 39, 17-22

Ezequiel (VI a.C.). Profeta bíblico, perteneció a la clase sacerdotal y sufrió el destierro, consecuencia de una campaña de Nabucodonosor, rey de Babilonia, contra Jerusalén. Durante la visión que lo invistió como profeta, le fue entregado el libro que debía dar a los israelitas. La voz le ordena comer el libro. Dice Ezequiel: “Yo lo comí y era en mi boca dulce como la miel”.

Nikolái Vasílievich Gógol

Varénikis voladores

Mientras tanto Vakula, después de recorrer varias cuadras, se detuvo para tomar aliento. “¿Adónde estoy corriendo en realidad –pensó–, como si ya todo estuviera perdido? Probaré otra cosa: iré a ver a Puzati Patsiuk, de Zaparozhie. Dicen que conoce a todos los diablos y puede hacer lo que quiera. Iré, mi alma de todas formas habrá de perderse.”

A todo esto, el diablo, que había estado largo rato sin moverse, saltó de alegría dentro de la bolsa. Pero el herrero, pensando que había sido él mismo quien había enganchado la bolsa de algún modo y había producido el movimiento, la golpeó con el puño, se la echó por encima del hombro y se encaminó a ver a Puzati Patsiuk.

Este Puzati Patsiuk efectivamente había salido alguna vez de Zaporozhie. Lo que nadie sabía era si lo habían echado o se había ido él mismo de su tierra natal. Hacía unos diez años, incluso quizá quince, que vivía en Dikanka. Al principio vivía como alguien típico de Zaporozhie: no trabajaba nunca, dormía tres cuartas partes del día, comía por seis y se bebía de golpe un balde entero. En resumen, que había que hallar cómo ubicarse, ya que Patsiuk, a pesar de su corta estatura, era bastante más que ancho. Además, los pantalones que usaba eran tan holgados que, por más amplio que fuera su paso, los pies no se le notaban y parecía que era un tonel lo que se movía por la calle. Tal vez precisamente eso había dado pie a que comenzaran a llamarlo Puzati, el barrigón. No habían pasado muchos días después de que llegara al pueblo, cuando ya todos sabían que era un curandero. Si alguien se enfermaba, enseguida llamaba a Patsiuk, y a este le bastaba apenas con susurrar unas cuantas palabras para que el malestar se fuera como si se lo hubiera quitado con la mano. Si ocurría que un noble señor con mucha hambre se atragantaba con una espina de pescado, Patsiuk sabía pegarle

un puñetazo con tal arte en la espalda, que la espina se dirigía adonde correspondía, sin ocasionarle absolutamente ningún daño a la noble garganta. En el último tiempo casi no se lo veía. Quizás era a causa de la pereza, o quizás era que con los años se le hacía más difícil pasar por las puertas. Entonces los simples mortales debían ir personalmente a verlo si necesitaban algo de él.

No sin vacilación, el herrero abrió la puerta y vio a Patsiuk sentado a la turca en el suelo frente a un pequeño barril que hacía las veces de mesa, en el que descansaba una escudilla con sopa de albóndigas. Esta se encontraba, como a propósito, a la altura de su boca. Sin mover ni un dedo, inclinó ligeramente la cabeza hacia la escudilla y sorbió ruidosamente su sopa, tomando de tanto en tanto una albóndiga con la boca.

“¡No!, este –pensó Vakula para sus adentros– es aún más perezoso que Chub, aquel por lo menos come con cuchara. ¡Este ni siquiera tiene ganas de levantar la mano!”

Patsiuk, ciertamente, estaba ocupado en serio con las gálushkas, pues no parecía haberse percatado en absoluto de la entrada del herrero, quien, no bien hubo traspasado el umbral, le hizo la más profunda reverencia.

–¡Vengo a pedirte ayuda, Patsiuk! –dijo Vakula y se inclinó otra vez.

El gordo Patsiuk levantó la cabeza y volvió a sorber de su plato de sopa con albóndigas.

–Dicen que tú, no te lo tomes a mal... –dijo, llenándose de valor, el herrero– y esto lo digo sin intención de ofenderte en modo alguno, tienes cierta familiaridad con el diablo.

Al decir estas palabras, Vakula se asustó, pensando que se había expresado de forma demasiado directa y no había suavizado como debía sus duras palabras, por lo que, esperando que tal vez Patsiuk echara mano del barril junto con la escudilla y se los lanzara a la cabeza, se apartó un poco y se cubrió con la manga para que la masa caliente con las albóndigas no le salpicara el rostro.

Pero Patsiuk miró y siguió sorbiendo. El herrero, envalentonado, se decidió a continuar:

–Vine a verte, Patsiuk, ¡que Dios te lo dé todo, todo tipo de satisfacciones, pan

en proporción! –El herrero a veces sabía usar alguna palabra de moda; lo había aprendido ya en Poltava, cuando le había pintado el cerco de tablas a un teniente–. ¡Me voy a perder, ay de mí, pecador! ¡Nada en el mundo puede ayudarme! Lo que sea será, tendré que pedirle ayuda al mismo diablo. ¿Qué me dices, Patsiuk? –pronunció el herrero al ver el silencio inmutable del otro–, ¿qué hago?

–Cuando necesites al diablo, pues, ¡vete al diablo! –respondió Patsiuk sin levantar la mirada ni dejar de recoger albóndigas.

–Para eso mismo he venido a verte –respondió a su vez el herrero, haciendo una reverencia–, creo que salvo tú mismo, nadie más en el mundo sabe el camino hacia él.

Patsiuk, ni una palabra, mientras terminaba lo último del plato.

–¡Hazme el favor, buen hombre, no te niegues! –insistió el herrero–. Carne de cerdo, embutidos, harina de alfalfa, o géneros, o trigo o lo que sea, en caso de necesidad... no escatimaremos. Cuéntame al menos cómo, por así decirlo, puede uno toparse con su camino.

–Al que tiene al diablo a sus espaldas no le hace falta andar demasiado –dijo indiferente Patsiuk, sin cambiar de posición.

Vakula le clavó los ojos, como si tuviera escrita en la frente la explicación de esas palabras. “¿Qué está diciendo?” –parecía preguntar sordamente aquel gesto, y la boca entreabierta se preparaba para tragarse, como si fuera una albóndiga, la primera palabra. Pero Patsiuk callaba.

Entonces Vakula se dio cuenta de que ya no había delante de él ni albóndigas ni barril, pero en su lugar vio dos escudillas de madera en el piso, una con varénikis, la otra, con crema agria. Su mente y sus ojos se desviaron involuntariamente hacia esa comida. “Veamos –se dijo a sí mismo– cómo va a comer Patsiuk los varénikis. No va a querer, eso es seguro, inclinarse para sorber, y tampoco va a poder: primero hay que mojar el varéniki en la crema.”

Apenas había tenido tiempo de pensar esto, cuando Patsiuk abrió la boca, miró los varénikis y abrió aún más la boca. En ese momento, un varéniki saltó de la escudilla, chapoteó en la crema agria, se dio vuelta del otro lado, se elevó de un salto y cayó justo dentro de su boca. Patsiuk se lo comió, volvió a abrir la boca y

otro varéniki se encaminó del mismo modo. Patsiuk sólo se tomaba el trabajo de masticar y tragar.

“¡¿Qué clase de fenómeno es este?!” –pensó el herrero, con la boca abierta por el asombro y, en ese mismo momento, vio que un varéniki iba a metérsele también a él en la boca y ya le había untado los labios con crema. Alejando de sí el varéniki y limpiándose, el herrero comenzó a pensar qué clase de fenómenos hay en el mundo y hasta qué astucias puede llevar al hombre una fuerza oscura, al tiempo que caía en la cuenta de que sólo Patsiuk podía ayudarlo. “Le hago otra reverencia, y que me cuente bien... Pero ¡qué diablos! Hoy es víspera de Navidad, ¡y él está comiendo varénikis, varénikis prohibidos! ¡Qué clase de tonto soy, parado aquí al pie del pecado! ¡Atrás!”

Y el herrero beato salió huyendo de la choza como una exhalación.

“La víspera de Navidad” (1832)

Nikolái Vasílievich Gógol (1809-1852). Escritor ruso nacido en Ucrania, escribió una novela fundacional para la tradición de su país: Almas muertas. Fue profesor de historia en San Petersburgo, aunque por breve tiempo. Sus relatos son irónicos y disparatados, de una profunda melancolía. En su crisis final, moral y religiosa, peregrinó a Tierra Santa y a su regreso quemó la segunda parte de su famosa novela, dejándola inconclusa.

James George Frazer

El espíritu del grano

Hemos visto que el espíritu del grano es representado algunas veces en forma humana y otras en forma animal y que en ambos casos se lo mata en la persona del representante y se lo come sacramentalmente. Como es natural, tuvimos que recurrir a las razas salvajes para hallar ejemplos de la occisión efectiva del representante humano del espíritu del grano, pero las “cenas de recolección” de nuestros campesinos europeos nos facilitan ejemplos inconfundibles de la ingestión sacramental de animales como representantes del espíritu del grano. Es más, como era de esperar, el grano recién recogido se come también en acto sacramental, es decir, como cuerpo del espíritu de la mies. En Wermland (Suecia), la mujer del labrador usa el grano de la última gavilla para hornear un pan en forma de una pequeña niña y este pan se reparte entre todos los de la casa para comerlo. Aquí el pan representa el espíritu de la mies concebido como doncella, así como en Escocia se lo concibe y representa en la última gavilla, a la que se da forma de mujer y lleva el nombre de doncella. Como suele suceder, se cree que el espíritu de la mies reside en la última gavilla y que al comer un pan hecho de esta última recolección se come al espíritu mismo. Ocurre algo similar en La Palisse (Francia), donde un hombrecito hecho de masa de pan se cuelga de un abeto que llevan en el último carro de la recolección; transportan el árbol con su muñeco a la casa del alcalde y lo guardan allí hasta que termina la vendimia. Entonces celebran el fin de la cosecha con un banquete en el que el alcalde rompe en trozos el muñeco de pan y los distribuye entre las gentes para que los coman.

En estos ejemplos, el espíritu del grano se representa y se come en forma humana. En otros casos, aunque el grano nuevo no es cocido en panes de forma humana, las ceremonias solemnes con que se come bastan para indicar que el acto tiene carácter sacramental, es decir, que lo que se come es el cuerpo del

espíritu de la mies. Por ejemplo, antes los campesinos de Lituania observaban las siguientes ceremonias al comer el nuevo grano. Alrededor de la época de siembra en otoño, cuando se había recogido todo el grano y había comenzado la trilla, cada labriego celebraba una fiesta llamada Sabarios, es decir “mezclar o echar juntos”. Tomaban nueve buenos puñados de cada cosecha distinta –trigo, cebada, avena, alubias, lentejas, etc.–, y dividían cada puñado en tres partes. Entonces mezclaban en un montón las veintisiete partes y las mezclaban. Para esto había que emplear el grano que se trilló y aventó primero, apartado y guardado para este propósito. Parte de este grano servía para hacer panes pequeños, uno para cada persona de la casa; al resto se le añadía más cebada o avena para convertirlo en cerveza. La primera cerveza hecha de esta mezcla la bebían el labrador, su esposa e hijos; la segunda se daba a la servidumbre. Cuando estaba lista la cerveza, el labrador elegía una noche en que no esperaba ninguna visita. Entonces se arrodillaba ante el barril de cerveza, sacaba un jarro lleno y lo vertía sobre el bitoque del barril, diciendo: “¡Oh tierra fértil, haz que abunde el centeno, la cebada y todas las mieses!”. Luego llevaba el jarro a la sala, donde lo esperaban la mujer y los hijos. En el suelo había un gallo blanco o negro (no colorado) atado y una gallina del mismo color y de la misma nidada, empollados ese mismo año. Entonces el labrador se arrodillaba, jarro en mano, y daba gracias a Dios por la cosecha y rogaba que fuese buena la siguiente. Luego todos levantaban las manos y decían: “¡Oh Dios, y tú, oh tierra! Ofrecemos este gallo y esta gallina como ofrenda voluntaria”. Con esto, el labrador mataba las aves a golpes con una cuchara de palo, pues no se permitía cortarles la cabeza. Después de la primera oración y de matar cada una de las aves, vertía un tercio de la cerveza. Entonces su mujer cocía las aves en una vasija sin estrenar. Colocaba un cesto en el suelo, de cabeza, y encima se ponían los panes pequeños ya descritos y las aves cocidas. Entonces traían la cerveza nueva, con un cucharón y tres jarros que se reservaban para esta ocasión. Una vez que el labrador llenaba los jarros con el cucharón, la familia se arrodillaba alrededor de la cesta, el padre pronunciaba una oración y bebía los tres jarros de cerveza, siguiendo los demás su ejemplo. Entonces comían el pan y la carne de las aves y se bebía cerveza hasta que todos habían vaciado cada jarro nueve veces. No había que dejar nada sin comer, pero si quedaba algo, se comía a la mañana siguiente con las mismas ceremonias. Los huesos se daban al perro; si no lo comía todo, se enterraban los restos en el estiércol del establo. Esta ceremonia se celebraba a principios de diciembre y ese día no se consentía blasfemar.

Tal era la costumbre hace doscientos años o más. Hoy día, en Lituania, cuando se comen papas nuevas o pan hecho del grano nuevo, todos los comensales,

sentados a la mesa, se tiran de los pelos unos a otros; no conocemos el significado de esto, pero existe una costumbre parecida que observan los lituanos paganos en sus sacrificios solemnes.

La rama dorada (1922)

James George Frazer (1854-1941). Antropólogo y filólogo escocés, publicó diversas versiones –una en doce volúmenes– de su legendario libro La rama dorada, dedicado al mito y la religión. También fue editor y comentarista de obras griegas clásicas; en su magnífica edición de la Biblioteca de Apolodoro recogió los orígenes y fuentes de los mitos griegos.

Libro del caballero Zifar

En el lago, la ciudad encantada

Pero antes que llegasen a la ciudad salieron a su encuentro muchos caballeros y otra gente a recibirlos con muy grandes alegrías, y diéronles sendos palafrenes ensillados y enfrenados muy noblemente para que montasen. Y entraron a la ciudad y fuéronse por los palacios donde moraba aquella dueña, que eran muy grandes y muy hermosos. Y parecieron a aquel caballero tan noblemente obrados que bien le semejaba que en todo el mundo no podían ser mejores palacios ni más nobles ni mejor obrados que aquellos; porque encima de las coberturas de las casas parecía que había rubís y esmeraldas y zafires, todos hechos a una talla, tan grandes como la cabeza del hombre, en manera que de noche así alumbraba todas las casas, que no había cámara ni lugar por apartado que fuese, que tan alumbroso no estuviese como si fuese todo lleno de candelas.

Y fueron a colocarse el caballero y la dueña en un estrado muy alto que les habían hecho de seda y de oro muy noble. Y vinieron ante ellos muchos condes y muchos duques, según que ellos se llamaban, y otra mucha gente, y fuéronle a besar la mano al caballero por mandamiento de la dueña, y recibiéronlo por señor. Y fueron luego puestas tablas por el palacio, y ante ellos fue puesta una mesa la más noble que hombre podría ver; los pies de ella eran todos de esmeraldas y zafiros. Y eran tan altos y cada uno de ellos como un codo o más, y toda la tabla era de rubís, tan clara que no semejaba sino una brasa viva. Y en otra mesa apartada había muchas copas y muchos vasos de oro muy noblemente obrados, con muchas piedras preciosas, así que el menor de ellos no lo podrían comprar los más tres ricos reyes que había en toda esa tierra.

Tanta era la vajilla que allí había, que era suficiente para todos cuantos caballeros comían en el palacio, que era muy grande. Y los caballeros que allí comían eran diez mil; pues bien semejó al caballero que si él tantos caballeros

tuviese en su tierra, y tan justos como a él parecían, que no había rey por poderoso que fuese que lo pudiese contener, y que podría ser señor de todo el mundo. Allí les trajeron manjares de muchas maneras adobados, y traíanlos unas doncellas las más hermosas del mundo y mejor vestidas, según parecía, empero que no hablasen ni dijesen ninguna cosa. El caballero se tuvo por bien rico y por muy bien andante con tantos caballeros y tan gran riqueza que vio ante sí, pero que tenía por muy extraña cosa que no hablase ninguno, que tan callados estaban que no semejaba que en todos los palacios hombre hubiese, y por ende no lo pudo soportar, y dijo: "Señora, ¿qué es esto por qué esta gente no habla?". "No os maravilléis", dijo la dueña, "pues costumbre es de esta tierra que desde el día que a alguno reciben por señor, son cumplidos en todas aquellas cosas que él los mandara. Y no os quejéis, que cuando el plazo llegare, vos veréis que ellos hablarán más de cuanto vos querríais; pero cuando les mandareis callar, que callarán, y cuando les mandareis hablar, que hablarán, y así en todas las cosas que quisiereis."

Y desde que hubieron comido, levantaron las mesas muy prestos, y fueron llegados muy gran gente de juglares; y los unos tañían instrumentos, y los otros saltaban, y los otros tumbaban, y los otros subían por los rayos del sol a las ventanas de los palacios que eran muy altas, y descendían por ellos bien así como si descendiesen por cuerdas, y no se hacían mal ninguno. "Señora", dijo el caballero, "¿qué es esto, por qué aquellos hombres suben tan ligeramente por el rayo del sol y descienden?" "Ciertamente", dijo ella, "ellos saben sus encantamientos para hacer estas cosas tales. Y no seáis quejoso para querer saber todas las cosas en una hora, mas ved y callad, y así podréis las cosas mejor saber y aprender; y las cosas que fueron hechas en muy gran tiempo y con gran estudio no se pueden aprender en un día."

Cuando anocheció fuéronse todos aquellos caballeros de allí y todas las doncellas que allí servían, salvo dos, que tomaron por las manos la una al caballero, y la otra a la señora, y llevároнlos a una cámara que estaba tan clara como si fuese de día, por los rubís muy grandes que estaban allí engastados encima de la cámara. Y echáronlos en una cama noble que en el mundo no podría ser mejor, y salieron luego de la cámara y cerraron las puertas. Así fue que esa noche quedó encinta la dueña.

Y otro día en la mañana fueron por ellos las doncellas y diéronles de vestir, y luego agua para las manos en sendos bacines, ambos dos de finas esmeraldas, y los aguamaniles de finos rubís. Y después viniéronse para el palacio mayor y

asentáronse en un estrado, y vinieron ante ellos muchos trasechadores, y plantaban los árboles en medio del palacio, y luego nacían y daban fruto, del cual fruto cogían las doncellas y traían en los bacines al caballero y a la dueña. Y tenía el caballero que aquella fruta era la más hermosa del mundo y más sabrosa. “¡Ay, Nuestro Señor!”, dijo el caballero, “¡qué extrañas cosas hay en esta tierra más que en la nuestra!” “Ciertamente”, dijo la dueña, “y aún más extrañas veréis, pues todos los árboles de esta tierra y las yerbas nacen y florecen y dan fruto nuevo de cada día, y las otras reses paren a siete días.” “¿Y cómo, señora?”, dijo el caballero, “¿pues si vos encinta sois, a siete días habréis fruto?” “Ciertamente”, dijo ella, “verdad es.”

Libro del caballero Zifar (c. 1300). De autor anónimo, este libro de caballerías español recoge la tradición francesa del género así como la de los relatos orientales. La historia narra las desventuras de Zifar y su esposa, separados en un principio como en las novelas bizantinas; más tarde se concentra en la de Roboán, su hijo. Entre las dos, Zifar da largos consejos sobre el buen vivir, llamados “castigos” en español antiguo.

Jean-Pierre Brisset

Comida sacrificial

Pero la personificación más absoluta del Anticristo se encuentra en la Iglesia romana: para demostrarlo, recordaremos que el diablo es el enemigo que aparece para tentar a Jesús en el desierto. El diablo o Saturno es nuestro abuelo. Es la rana primordial en su completo desarrollo. Es el sacerdote. Así como Saturno, el sacerdote devora a su propio hijo. En el sacrificio de la misa, crea a un niño, un cordero de Dios, y lo ofrece como alimento al Dios que devoraba a sus hijos, el diablo, de quien todos conservamos en nosotros el espíritu, el cual nos ordena, o bien al que tenemos encadenado en el abismo.

La gran novedad o cómo el hombre desciende de la rana (1900)

Jean-Pierre Brisset (1837-1919). Militar y “santo” del calendario de patafísica por sus tratados, involuntariamente demenciales y cómicos. El objeto de uno de ellos, especie de prefacio a un gran estudio sobre la realización del plan divino, es demostrar a través de la etimología que el hombre desciende de la rana. Gilles Deleuze estudió sus escritos.

François Caradec

La comida ininterrumpida

Una vez arreglada por su madre la disposición de las comidas, Raymond Roussel tendió a conformarse sin cambiar nada. Sin embargo, como se levantaba tarde después de haber trabajado a menudo toda la noche y además quería quedar libre por la noche para ir al teatro, el número de comidas no le convenía. De este modo adoptó una solución que conciliaba su respeto por la tradición y su necesidad de libertad: tomar sus cuatro comidas en un solo servicio que comprendía sucesivamente el desayuno, el almuerzo, la merienda de las cinco y la comida de la noche...

El libro de menúes era llevado por la gobernanta, y el cocinero mismo sólo tendría raras ocasiones de encontrar al dueño de casa. La cocina, aislada en el subsuelo, estaba conectada al piso por un montacargas.

Si hemos de creer a André Guillot, la “comida” se desarrolla invariablemente de las 12:30 en punto hasta las 17:30. Cada mañana hacia las diez, uno de los choferes que realiza un recorrido fijo trae frutas frescas del Midi recogidas en el día, pues Roussel comienza siempre su desayuno con algunas frutas. Viene a continuación un té, café o chocolate (importado especialmente de Suiza), con pequeñas brioches. El ritual del chocolate exige en la cocina una serie de operaciones puntuadas por los golpes de campanilla del jefe de comedor, de forma que el servicio de plata llegue exactamente a punto por el montacargas. Roussel termina este desayuno con un quesito redondo de leche de cabra de Neuchâtel.

Son entonces las 12:45. Sin interrupción, la comida del mediodía comienza con algunos mariscos (ostras o almejas) o una entrada de pescado, seguida de una entrada de ñoquis u otras pastas; luego vienen las pequeñas entradas calientes

(de carne, ave o caza, por ejemplo, dos codornices rellenas de foie gras envueltas en hoja de parra, con uvas cuidadosamente despepitadas). Finalmente, tras un plato de pescado (rodaja de salmón o esturión asada), Raymond Roussel toma un sorbete de champagne. El plato fuerte es de salsa, a menudo bastante sencillo (bourguignon, por ejemplo), seguido de un asado (pierna de cordero) o de carne de caza (faisán asado, perdiz). Después de una ensalada variada (del tipo Francillon, con mejillones y trufas), el señor toma entonces tres entremeses: un entremés de masa, un entremés de crema y un entremés helado, todos invariablemente cubiertos con azúcar tibia: si se trata de un entremés helado y la capa no está lo bastante tibia, es devuelto a la cocina.

A veces ocurre que Raymond Roussel pide platos elaborados. Así un día se hace servir un plato dulce que representa la decoración de la orden tunecina de Nichan-Iftikar (de plata con rayas esmaltadas de rojo y verde alternados, cinta verde con dos ribetes rojos a cada lado) de la que verosímilmente ha sido elevado al menos al grado de caballero en 1926 por pedido del residente general de Francia, y tras haber arreglado, naturalmente como todo el mundo, los gastos de cancillería que son uno de los ingresos habituales del bey.

Comienza entonces sin transición la parte de la “cena” de esta comida ininterrumpida. Por empezar dos sopas: una sopa clara con guarnición de pequeñas legumbres en las que Roussel no tolera el menor rastro del cuchillo (las legumbres no deben parecer peladas, sino casi “pulidas”) y una sopa ligada. Después de la entrada de pescado, una entrada caliente con guarnición (omelette, riñones, sesos), un plato frío (a menudo un foie gras que llega de Biarritz en recipientes de gres), una pequeña ensalada compuesta y, para terminar, dos o tres entremeses.

Cada comida de Raymond Roussel se compone así de dieciséis a veintidós servicios.

Raymond Roussel (1997)

François Caradec (1924-2008). Regente topónomo y celtípeto del Colegio de Patafísica y miembro de Oulipo, se dedicó a biografiar a personajes como Raymond Roussel, Alphonse Allais, Willy y la cantante Jane Avril. Fue

asimismo uno de los especialistas franceses en historieta.

Agustín de Hipona

Frente a estas tentaciones

Tú me has enseñado, buen Padre, que para los puros todas las cosas son puras, pero que es malo que el hombre coma con escándalo, y que toda criatura tuya es buena y que nada se ha de arrojar de lo que se recibe con acción de gracias; y que no es la comida la que nos recomienda a Dios, y que ningún hombre nos debe juzgar por la comida o la bebida, y que el que coma no desprecie al que no coma, y que el que no come no desprecie al que come. Estas cosas he aprendido, gracias a ti, alabanzas a ti, Dios y maestro mío, que tocas a la puerta de mis oídos e iluminas mi corazón. Líbrame de toda tentación. No es la suciedad de la comida lo que temo, sino la suciedad de mi propia glotonería. Sé que a Noé se le concedió libertad para comer toda clase de carne que fuera buena como alimento; que Elías se alimentó con carne, y que Juan el Bautista, dotado de una admirable abstinencia, no se vio contaminado por esas criaturas vivientes, las langostas que le servían de comida. Por otra parte sé que Esaú se equivocó por preferir un guiso de lentejas, y que David se reprendió a sí mismo por haber deseado agua; y que nuestro Rey fue tentado, no con carne, sino con pan. Y que asimismo el pueblo en el desierto mereció el reproche de Dios no por desear carne sino por haber murmurado contra el Señor por deseo de manjares.

Por consiguiente yo, frente a estas tentaciones, lucho diariamente contra mi propio apetito de comer y beber, porque no es algo de índole tal que pueda decidir cortarlo de una vez, con intención de no volver a ello, como lo pude hacer con la copulación carnal. El freno de la concupiscencia debe tenerse entre un moderado tirar y aflojar. ¿Y quién, Señor, no es arrastrado un poco más allá de los límites de la necesidad? Quien no lo sea, es un gran hombre, y que magnifique tu nombre por ello. Pero por mi parte, no lo soy, porque soy un pecador, pero magnifico tu nombre, pues por mis pecados interpela ante ti aquel que venció al mundo, contándome entre los miembros débiles de su cuerpo, y

porque tus ojos vieron lo imperfecto de él, y en tu libro serán todos escritos.

Confesiones X, XXXI (398)

Agustín de Hipona (354-430). Filósofo cristiano, nacido en el África romana. Estudió en Cartago; luego pasó a Roma y Milán. Abjuró del maniqueísmo y se convirtió al cristianismo, del que fue uno de los fundadores teóricos. Gran estilista y agudo pensador, escribió numerosos libros tratando de conjugar la tradición neoplatónica y la cristiana. Fue nombrado obispo; es uno de los cuatro Padres de la Iglesia.

Robert Louis Stevenson

Juego de niños

Cuando los niños están juntos, hasta el ir a comer lo consideran como una interrupción en el oficio de vivir, y tienen que buscar una justificación imaginaria y contarse algún cuento que explique y dé color y haga entretenido el simple proceso de comer y beber. ¡Qué maravillosas fantasías he oído desarrollarse a partir de los dibujos de las tazas de té, de las que se derivaba un reglamento y todo un mundo de diversión, hasta que beber el té empezaba a asumir el nivel de un juego! Una mañana, cuando mi primo y yo tomábamos las gachas del desayuno inglés, nos inventamos un artificio para alegrar el desayuno: él tomaba las suyas con azúcar y decía que era un país continuamente sepultado bajo la nieve; yo tomaba las mías con leche y decía que se trataba de un país que estaba sufriendo una gradual inundación. Se puede imaginar el intercambio de boletines informativos, cómo aquí quedaba una isla sin sumergir aún, cómo allá un valle sin cubrir del todo por la nieve. Y qué invenciones hacíamos: la población del suyo vivía en cabañas construidas sobre pértigas y andaba sobre zancos y la del mío estaba siempre en barcas: el interés iba creciendo hasta llegar a ser furioso, según el último rincón de tierra firme quedaba aislado por todas partes y se iba haciendo más pequeño a cada momento; y cómo, en conclusión, el alimento era de importancia secundaria para nosotros y podía haber sido hasta nauseabundo siempre que lo aderezáramos con sueños tales. Pero quizá los momentos de mayor excitación que yo he tenido con una comida fueron con la gelatina de manos de ternera. Era difícil no imaginar –y pueden estar seguros de que, lejos de eso, yo hacía todo lo que estaba en mis manos para aumentar la ilusión– que alguna parte estaba hueca y que, pronto o tarde, mi cuchara dejaría al descubierto el secreto tabernáculo de la roca de oro. Allí, algún minúsculo Barbarroja podía estar esperando su hora; allí podía uno encontrar los tesoros de Los cuarenta ladrones y al azorado Cassim golpeando las paredes. Y así iba yo abriendo despacio la cantera, conteniendo el aliento

para saborear el interés de la historia. Pueden creerme que casi ni sabía si la gelatina estaba buena o mala; y aunque la prefería con crema, muchas veces la omitía porque la crema enturbiaba las transparentes fracturas.

Virginibus puerisque (1881)

Robert Louis Stevenson (1850-1894). Poeta, narrador y ensayista inglés, estudió abogacía y desde la niñez tuvo una precaria salud. Esto no le impidió ser un viajero entusiasta. Murió en Samoa, donde residía y era conocido por el nombre de Tusitala, es decir “el contador de cuentos”. Escribió numerosos libros de relatos y novelas, entre ellos La isla del tesoro y El extraño caso del doctor Jekyll y mister Hyde, cuya anécdota le fue revelada en un sueño.

Achim von Arnim

Comida fúnebre

Cuando Bella volvió en sí, se dijo varias veces:

–Eso era lo que quería decir el sueño que me mostraba la elevación de mi padre. Sí, en verdad, ahora ha sido elevado al cielo, y ya no sabe nada de nosotros, o bien lo sabe todo.

En ese momento, contra su costumbre, el perro negro llegó desde la puerta del gabinete, se tiró a sus pies y comenzó a aullar.

–¿Tú también lo sabes ya, verdad Sansón? –le preguntó ella, y el perro asintió con la cabeza.

–¿Quieres servirme de ahora en más?

El perro volvió a asentir, corrió a la ventana y rascó. Bella miró fuera, la ventana de guillotina había quedado abierta: ella vio brillar a lo lejos, entre el cielo y la tierra, la silueta de su padre, que de pronto cayó al suelo.

–Acaban de descolgarlo, ahora van a celebrar un festín en su honor. Es necesario que parta para celebrar yo también, a la intemperie, el festín funerario.

Llevando la jarra de vino y el pan, con el perro negro a su lado, salió al jardín descuidado; desde hacía diez años la casa estaba abandonada a causa de los fantasmas que la habitaban, pues los gitanos se habían instalado allí alejando a fuerza de sustos al propietario, un rico comerciante de la ciudad que la había acondicionado como residencia de verano hasta que él mismo fue presa de la bancarrota y su fortuna terminó administrada por sus acreedores, con la negligencia del caso. Ahora, bajo la espada de la justicia, podían vivir en esta

casa con toda tranquilidad; sólo debían evitar mostrarse de día, mientras que por la noche todo el mundo los evitaba. De este modo, la hermosa y pálida muchacha franqueó el umbral de la puerta como un fantasma y, al verla, el guardia de los jardines vecinos se refugió en una capilla alejada, a fin de sentirse, al rezar, bajo la santa protección de la fe. Bella no sabía que inspiraba terror; la tristeza ocasionada por la muerte de su padre, único objeto de sus pensamientos, le había hecho olvidar por completo su propia persona, y la volvía indiferente; no era capaz de conformarse exactamente con las prescripciones de la vieja Braka; lo que le resultaba más agradable era poder hacer todavía algo en honor de su padre. En consecuencia, como es costumbre en las comidas fúnebres de su pueblo, extendió su velo sobre un rincón, colocó encima dos vasos y dos platos, rompió el pan para ellos en dos, sirvió vino en los dos vasos, los hizo chocar uno con otro, vació el suyo y arrojó el del muerto en el arroyo que corría a sus pies, y que se perdía en el Escalda no lejos de la casa. Y en el momento en que iba a derramar en el río esta primera libación, un ruido llegó con la corriente, algo emergió, como si un enorme pez, en la estrechez del río, intentara levantarse; la luna se asomó por detrás de la casa y Bella vio el rostro pálido de su padre, que llevaba en la cabeza la corona que los gitanos le habían puesto antes de arrojarlo al agua. Y así como las olas hacían describir círculos a esta cabeza querida, la cabeza de la pobre muchacha comenzó a dar vueltas; creyó que aún estaba vivo y que intentaba salvarse de la corriente. Saltó al río y lo retuvo, pero el perro negro, afianzándose en la ribera, la retuvo por su falda; así detenida, y enloquecida de dolor, no podía ni llevar el cadáver a la ribera ni irse con él arrastrados por la corriente hasta el mar. Finalmente volvió Braka y, como no le abrieran la puerta, se deslizó hacia el jardín, donde quedó como petrificada al ver este grupo extraordinario: el robusto Miguel en su mortaja con la corona de plata resplandeciente; debajo de él, la pálida jovencita cuyos bucles negros se balanceaban, y a la que el perro negro de ojos ardientes retenía por su falda. El conjunto era tan extraño que la vieja no pudo impedir reírse a su manera, aunque su corazón se conmovió, y aunque no pudo evitar reír, no lo hizo su corazón, sino tan sólo su boca descarnada, como una persona que tiene hambre; luego se precipitó, levantó por la fuerza a la muchacha hasta la ribera y dijo:

–Déjalo ir, ¡conoce el camino mejor que tú!

Mientras así hablaba, el cadáver siguió suavemente la corriente, la luna se ocultó tras unas nubes y Bella se hundió entre los brazos de la vieja.

Isabella de Egipto, un amor de juventud de Carlos V (1812)

Achim von Arnim (1781-1831). Escritor alemán. Siguiendo la fascinación romántica por los nuevos descubrimientos en el ámbito de la electricidad, estudió ciencias naturales. Escribió novelas y relatos de un tinte extraño y por momentos grotesco que más tarde exaltarían a André Breton. Fue amigo de Clemens Brentano y se casó con su hermana, la inquieta Bettina. Isabella de Egipto es uno de sus textos más famosos y representativos.

P. L. Jacob

Una comilona de carnaval

En los últimos días del mes de enero de 1783, veintidós personas del ámbito de la literatura, el teatro y las leyes recibieron por correo una tarjeta de invitación impresa en forma de esquela mortuoria, con bocas abiertas en lugar de calaveras.

La tarjeta estaba concebida así:

Invitamos a usted a asistir al cortejo y entierro de una Comilona, que será dada el sábado primero de febrero por el señor Balthazar Grimod de la Reynière, escudero, abogado en el parlamento, corresponsal para la sección teatral del diario de Neufchâtel, en su casa de Champs-Élysées.

Nos reuniremos a las nueve de la noche, y la cena tendrá lugar a las diez.

Se ruega asistir sin lacayos, pues habrá sirvientes en cantidad suficiente.

No faltarán en la comida el cerdo ni el aceite.

Se ruega presentar la presente tarjeta, sin la cual no se podrá ingresar.

Esta tarjeta de invitación circuló entre bambalinas, cafés, círculos, oficinas de periódicos; azuzó la curiosidad de quienes conocían la personalidad original de Grimod de la Reynière y los invitados se propusieron no faltar a la cita.

El anfitrión quiso ser dueño absoluto de la mansión de la Reynière y de todo el

material de cocina y el servicio.

En consecuencia, la mañana del primero de febrero fue a ver a su padre que todavía se encontraba en la cama, y le anunció que había mandado preparar para esa misma noche unos espléndidos fuegos de artificio, en los que se verían todos los fenómenos de los rayos celestes.

El señor de la Reynière no quiso saber más; se levantó de inmediato, se vistió a toda prisa y partió al campo, a pesar de la nieve que caía en copos espesos.

La señora de la Reynière ni siquiera había sido advertida de la partida de su marido, pero recibió de su hijo una carta muy respetuosa que le prometía para la sobremesa una embajada de pescadoras del mercado, que debían ofrecerle un ramo de flores, abrazarla una tras otra y recitarle un cumplido en honor del carnaval.

La señora de la Reynière no sintió valor para esperar el cumplido, el ramo y los abrazos de las damas pescadoras del mercado; mandó colocar los caballos a su carruaje y se fue a pasar dos días al castillo de Grosbois.

Grimod de la Reynière se apoderó al punto de la mansión e hizo ejecutar, a puerta cerrada, todos los preparativos de su famosa cena a trescientos tapiceros, carpinteros y decoradores.

La puerta principal permaneció cerrada ese día, y como iban a golpearla a cada instante, hizo poner una nota con la siguiente inscripción:

Se ruega volver a pasar, antes del juicio final de los recaudadores de impuestos.

Todo era movimiento dentro de la mansión; cambiaron completamente la decoración de los salones, y el ruido de martillos se mezclaba con el sonido de cacerolas y asadores.

Grimod de la Reynière supervisaba todo este trabajo; había tomado como ayuda y consejo a un hombrecillo de aspecto despierto, palabra jovial y voz gutural: era Dugazon, uno de los buenos actores de la Comédie-Française.

El organizador de la fiesta tenía aspecto grave y casi solemne; ni siquiera se animaba al degustar las salsas con la conciencia de un jurado experto.

Apenas sonaron las nueve, los invitados llegaron uno tras otro, la mayoría a pie, algunos en coche, todos de gala.

El suizo, de gran uniforme, la alabarda en un puño, guardaba la puerta de honor.

–¿Adónde va usted, señor? –decía a cada uno que llegaba–. ¿A casa del Opresor del pueblo, o a casa del Defensor del pueblo?

La pregunta, planteada a quemarropa, no dejaba de incomodar a aquellos a quienes se dirigía. No obstante, no se podía confundir al abogado con el recaudador de impuestos, y cada cual recordaba que en todas las épocas un abogado defendía a la viuda y al huérfano.

Entraban pues decididamente en casa del Defensor del pueblo, una vez que el suizo había doblado la tarjeta de invitación.

Pero la sorpresa era grande para los invitados al encontrarse en principio en una especie de sala de armas, cuyos muros no tenían otro adorno que espadas, sables, puñales, pistolas y carabinas, colgadas y dispuestas con mucha regularidad y simetría.

En medio de este arsenal, se veía a diez heraldos de armas, encasquetados, acorazados, equipados a la manera del siglo quince, de pie e inmóviles, la trompeta en la mano.

Eran los encargados sucesivos de introducir a los invitados en la primera sala de la Comilona.

Esta sala, cubierta de tela roja, sólo se iluminaba con fuego de bengalas que vomitaban dos monstruos fantásticos de bronce, cuyos cuerpos deformes encerraban un aparato pirotécnico.

Allí un personaje desconocido, armado de pies a cabeza, la visera baja y la espada desnuda en la mano, avanzaba con aire amenazante sobre los recién llegados y les preguntaba con voz estentórea si estaban seguros de acometer la aventura.

A la respuesta afirmativa del iniciado, que presentaba su tarjeta, se lo hacía pasar a la segunda sala de la Comilona.

Esta segunda sala se parecía al estudio de un procurador; se habían pintado en las paredes una multitud de bolsas y carpetas de abogado; estaba iluminada por una araña en forma de balanza.

Una inscripción, sobre una linterna mágica, anunciaba que los filósofos y la gente inteligente podían sentirse a gusto en casa del enemigo de los recaudadores de impuestos, los nobles y los tontos.

Un hombre de edad respetable, con toga negra, peluca y gorro cuadrado, aparecía sentado delante de una mesa cubierta de registros y papeletas. Dirigía la palabra a los invitados; a cada uno preguntaba con frialdad, lenta, tristemente, su nombre, domicilio, profesión, cualidades: tomaba nota de todo y asumía el aspecto de un juez durante la acusación, tras lo cual terminaba el interrogatorio con alguna pregunta descabellada o cómica a la que era obligatorio responder, y esta respuesta incomodaba a menudo al que la tenía que dar.

Se supo más tarde que el papel del juez había estado a cargo de un buen burgués llamado Aze, maestro fundidor, cincelador, grabador y platero que vivía en París, calle de la Vieille-Monnaie.

Había conocido a Grimod de la Reynière en la logia masónica, donde este se había hecho recibir como francmasón, y se hicieron amigos bajo los auspicios de la francmasonería, que favorecía sus gustos pronunciados por la mistificación.

Después de todas estas formalidades, los invitados fueron admitidos en la sala de reunión, donde un ujier abría la puerta, anunciándolos por sus nombres, títulos y cualidades.

Antes de que tuvieran tiempo de reconocerse, dos grotescos niños de coro los incensaban envolviéndolos en una nube de humo fragante.

A continuación, dos músicos con mandolina ejecutaban con sus instrumentos distintas piezas melancólicas cantando versos que Grimod de la Reynière había compuesto en ocasión de esta fiesta de carnaval, y que aludían al desprecio de la vanidad humana, a los gozos del sistema de Epicuro y a la calma del verdadero filósofo frente a la muerte.

La sala de reunión, donde el anfitrión esperaba a sus veintidós invitados y los recibía con un majestuoso silencio, era el gran salón de su padre el recaudador de impuestos. No había ninguna innovación en el mobiliario. Todo resplandecía de terciopelos, satenes, brocados, dorados, que reflejaban los tremós de las chimeneas, pero ni las arañas ni los candelabros habían sido encendidos. Esta enorme habitación sólo estaba iluminada por cuatro bujías de cera verde colocadas sobre calaveras a manera de linternas, y que producían una semiclaridad sepulcral.

Nada era más extraño que estas calaveras luminosas en medio de los emblemas risueños del amor, la voluptuosidad y la riqueza.

¿Quién lo hubiera creído? Grimod de la Reynière había imaginado esta cena filosófica menos para disfrutar de la sorpresa de sus huéspedes que para celebrar de manera excepcional su feliz iniciación en la felicidad de amar.

Había que ser Grimod de la Reynière para asociar estas ideas, impresiones y sentimientos tan incompatibles.

Pues se había enamorado de una muchacha de la Ópera, y había querido demostrar a veintidós hombres inteligentes que, a pesar de las locuras a las que el amor podía conducirlo, no sería por ello menos filósofo.

La diosa de la fiesta estaba presente, vestida de hombre, con una de sus compañeras. Grimod de la Reynière la presentó a cada uno de los invitados, rogándoles que recordaran que los ojos y las orejas de las mujeres eran más fáciles de asustar que de cerrarse: les recordaba así que iban a entrar en el templo de la Vestal.

Estos preliminares bastante lúgubres dispusieron mal el apetito de los invitados, cuando se oyó sonar un tañido fúnebre en el salón vecino; era la señal de la comida.

El dueño de casa tomó la mano de las dos mujeres y abrió la marcha, seguido de los veintidós invitados, que se vieron en un pasillo totalmente oscuro, no sin experimentar una viva emoción de curiosidad e inquietud.

La campana seguía sonando. Las puertas del salón se cerraron tras ellos y todos se apretujaron unos contra otros en las tinieblas.

De pronto un telón de teatro se levantó y pudieron contemplar la mesa puesta en la sala del festín.

Esta sala, completamente decorada en negro, como para un funeral, estaba iluminada por lámparas antiguas y candelabros gigantescos cargados de velas; hubiérase dicho una capilla ardiente.

Por todas partes aparecían los atributos de la muerte opuestos a los del amor; huesos y calaveras pintados y bordados sobre las colgaduras, arcos y carcajes, corazones en llamas y coronas de rosas.

La mesa representaba un inmenso catafalco sobre el cual brillaban a la llama de las velas las más hermosas piezas de platería y orfebrería. El cubierto de los invitados había sido preparado en vistas a esta extravagante orgía: las copas de cristal estaban talladas a la manera de vasos lacrimatorios y copas funerarias; los platos de porcelana pintada y dorada ofrecían como tema una ingeniosa mezcla de atributos galantes y fúnebres, con divisas que también aludían a ambos géneros.

Se había puesto una corona de ciprés y rosas bajo la servilleta de cada invitado, que debía colocarla en su cabeza, de buena o mala gana, obedeciendo a la orden terminante del Rey del festín.

Sentados a la mesa, nadie se sentía con demasiado humor para beber o comer en presencia de tanto aparato mortuorio. Se comía sin ganas y se bebía en silencio hasta que se fueron familiarizando con la fisionomía muy poco regocijante de la sala.

Pero la comida era espléndida, los platos suculentos, los vinos exquisitos. No tardaron en olvidar la forma de los vasos y las pinturas de los platos: pronto masticaban con entusiasmo y bebían largos tragos; un amable abandono ganó la asamblea, que se volvió alegre y risueña.

–Este festín es la imagen de la vida –dijo sentenciosamente Grimod de la Reynière–. Somos felices, amamos, y la muerte está allí.

Esta reflexión filosófica amenazó con volver a enturbiar las frentes y los espíritus, pero la alegría volvió casi de inmediato cuando vieron llegar un nuevo servicio.

Era el quinto. Este sólo estaba compuesto de carne de cerdo hecha de todas las formas. Se le hicieron largos honores.

–¿Qué piensan de este servicio? –preguntó Grimod de la Reynière dirigiéndose a todos sus invitados.

–¡Excelente! ¡Divino! ¡Admirable! ¡Perfecto! ¡Sublime! –fueron las exclamaciones que respondieron con entusiasmo adulador a la delicada pregunta del Lúculo burlón.

–Señores –replicó con tono grave y doctoral– esta carne de cerdo es hechura del charcutero Grimod, que vive en la calle Montmartre y cuya insignia es El becerro de oro, primo mío y de mi padre.

Observaron esforzándose por no reír, y recomenzaron de inmediato los movimientos de los tenedores.

Un sexto servicio fue puesto en la mesa: sólo lo formaban ensaladas de veinte clases.

–¿Habéis notado el aceite de estas ensaladas? –preguntó el anfitrión–. ¿Estáis contentos?

–No lo hay mejor en la mesa del rey –respondió uno de los degustadores, convertido en intérprete de todos.

–¡Y bien! –respondió con aire glorioso Grimod de la Reynière–, este aceite me ha sido provisto por el tendero Laurent, que vive en la calle des Lombards y cuya insignia es El Olivo, primo mío y de mi padre. Se los recomiendo tanto como a nuestro primo el charcutero Grimod.

Esta vez rieron a mandíbula batiente, y el anfitrión, volviéndose hacia un escriba que redactaba el acta de la velada gastronómica, le dijo en tono solemne:

–No deje de poner en letra bien grande “primo de mi señor padre”.

El séptimo servicio estaba compuesto exclusivamente de dulces y pastas confitadas. No se reservaron menos que con el resto, y los agasajados dieron algo de tregua a sus estómagos fatigados mascando golosinas.

Grimod de la Reynière esperó que hubiesen degustado todos los caramelos para hacerles su pregunta sacramental: “¿Estáis contentos con el confitero?”.

–¡Sí! ¡Sí! –exclamaron todos los asistentes a la vez con la boca todavía llena.

–Me siento halagado por él y por mí –dijo el bromista anfitrión– pues este confitero, que se llama Genin, y que descuella en el arte de divisas de caramelo, es el primo de mi madre. Os lo recomiendo sobre todo para las grageas de bautismo.

Hubo aun un octavo y noveno servicio, pero Grimod de la Reynière había agotado la lista de sus parientes plebeyos y tenderos: no nombró al pastelero ni al frutero que proveyeron las frutas y las tortas; se contentó con brindar dos veces, una por el Amor y otra por la Muerte.

En ese momento una galería superior que dominaba el perímetro del comedor se llenó de espectadores, a los que el anfitrión había permitido echar un vistazo a la comida.

Trescientos billetes fueron distribuidos a estos efectos, y los portadores de estos billetes fueron introducidos a las dos de la mañana.

Apenas acababan de entrar cuando una orquesta oculta ejecutó un Réquiem en sordina, en tanto que coreutas cantaban de modo enfático y jovial aires de bebida y arietas de opereta.

Esta mezcla de alegre y triste, de religioso y profano, no estaba pensada para favorecer la digestión de los invitados. Hicieron muecas y se detuvieron en los límites finales de sus apetitos.

Eso no es todo: los cantantes entonaron el De profundis y la orquesta se puso a tocar valses y contradanzas. Pero el auditorio no tenía ganas de bailar al escuchar las lamentables melodías del canto de los muertos.

Mientras un silencio glacial se propagaba alrededor de la mesa en la que no se veía otra cosa más que una representación fúnebre, el servicio que había sido hecho hasta el momento por muchachas bastante bonitas, en hábitos de ninfas y bacantes, cambió de personal: verdaderos enterradores, completamente vestidos de negro, con largos crespones flotantes, trajeron el café y los licores.

–En verdad, querido amigo –dijo en voz alta un joven abogado llamado de Bonnières, al que el anfitrión había hecho sentar a su derecha–, esto va más allá de una broma: van a meternos en el manicomio cuando salgamos de aquí.

Había murmullos y gritos de desaprobación en la galería alta, donde este espectáculo lúgubre traicionaba desagradablemente la expectativa de los curiosos.

Grimod de la Reynière ordenó hacer evacuar la galería, pero rehusó obstinadamente devolver la libertad a las veintidós víctimas de su Comilona sepulcral.

Comenzaban a enojarse con él e iban a levantarse de la mesa, por las buenas o por las malas, cuando las luces se extinguieron al mismo tiempo y la sala se hundió en una oscuridad completa.

Entonces un golpe de tam tam dio la señal a las apariciones fantasmagóricas, que se dibujaban con trazos de fuego sobre las paredes y el techo, al son de cadenas de hierro que se agitaban, megáfonos que se llevaban a la boca y estrépito de trueno que imitaban.

El arte de la fantasmagoría era todavía poco conocido en esta época, en la que no obstante hacía maravillosos progresos, sin salir de los gabinetes de física. Se lo utilizaba casi exclusivamente en las iniciaciones de la francmasonería, de donde Grimod de la Reynière lo había robado pérfidamente para someter a una prueba decisiva los cerebros y los estómagos de sus invitados.

La mitad de ellos, hay que confesar, no resistió a la prueba, y la comida amenazó con terminar en una indigestión general, cuando la fantasmagoría dejó respirar a la gente.

Las luces volvieron como por encantamiento, pero no quedaba nada de la decoración fúnebre que formaba hace un instante un contraste tan penoso con el objeto de la reunión epulónica. Colgaduras negras, catafalcos, divisas y emblemas mortuorios, todo se había desvanecido con las tinieblas.

El comedor no era más que un admirable invernadero lleno de plantas raras y odoríferas, con chorros de agua, fuentes pobladas de peces rojos y jaulas llenas de aves del Brasil.

Frente a este aspecto regocijante, el mal humor de los invitados no tuvo el valor de estallar. Pero aunque una tropa de pastores y pastoras en el estilo de Watteau distribuía los helados y los sorbetes, la mayoría de los invitados pidió retirarse.

Eran las cuatro de la mañana. La fiesta costó más de diez mil libras.

Al día siguiente, Grimod de la Reynière distribuyó personalmente a los pobres los restos de la comida, frente a la puerta de la mansión del recaudador de impuestos.

Había hecho redactar minuciosamente el acta de esta extraña farsa de carnaval. Presentó una copia de ella a su padre, rogándole que pagara los gastos, que él no podía pagar con su pensión anual de quince mil libras.

El recaudador de impuestos le preguntó qué significaban esas ceremonias fúnebres mezcladas con las gozosas orgías de una cena.

Grimod de la Reynière respondió que había dado esa comida en honor de Mademoiselle Quinault, actriz del Théâtre-Français, que acababa de morir y que era íntima de su madre; agregó que quiso avergonzar a los herederos colaterales de esta célebre actriz, quienes no enviaron esquela fúnebre a sus amigos, y que se limitaron a hacerla enterrar casi a escondidas.

–La mejor manera de honrar a los ausentes –dijo– es hacer un buen acto de presencia a su memoria.

Mistificadores y mistificados (1875)

P. L. Jacob (1806-1884). Seudónimo del erudito Paul Lacroix, bibliófilo y polígrafo francés. Aún siendo estudiante publicó una edición de Clément Marot. Tras un paso fugaz por el teatro, fundó en 1830 la revista Le Gastronome. Sus novelas históricas, de gran difusión, propagaron el interés por la Edad Media. Recorrió Italia buscando manuscritos inéditos relativos a la historia francesa.

XII. El futuro

Samuel Butler

El alimento de las máquinas

La máquina de vapor debe ser alimentada con su alimento propio, y el fuego debe consumir ese alimento tal como el hombre lo consume; sostiene su combustión por medio del aire, tal como el hombre la sostiene; posee la máquina también un pulso y una circulación como los tiene el hombre. Puede incluso afirmarse que el cuerpo del hombre es todavía el más versátil de los dos. Ahora bien, el cuerpo del hombre tiene a su favor el mayor tiempo que lleva en el mundo; que se le dé a la máquina de vapor tan sólo la mitad del tiempo de que el hombre ha dispuesto para el desarrollo de la especie, que se le dé asimismo un tiempo más durante el cual continúe nuestro envanecimiento presente, y ¿hasta dónde no alcanzarán las máquinas antes de mucho?

Es verdad que hay ciertas funciones de la máquina de vapor que probablemente permanecerán invariables por miríadas de años, las cuales, de hecho, quizá persistan cuando el uso del vapor haya sido superado; el pistón y el cilindro, el vástago, la rueda excéntrica y las otras partes esenciales de la máquina serán permanentes, tal como vemos que el hombre y muchos de los animales inferiores comparten idénticos modos de comer, de beber y de dormir. Así, esos animales tienen corazón que late como el nuestro, venas y arterias, ojos y narices, y suspiran durante su sueño, lloran y bostezan, tienen afecto a sus hijos, sienten placer y dolor, esperanza, miedo, enojo, vergüenza, y poseen la memoria y el sentido de lo que va a ocurrir; saben que morirán si les suceden ciertos accidentes y temen la muerte tanto como nosotros; se comunican sus pensamientos los unos a los otros y algunos de ellos obran deliberadamente de acuerdo. La comparación de esas semejanzas sería interminable. Yo sólo las hago porque algunos dirán que puesto que la máquina de vapor no parece susceptible de ser mejorada en sus características fundamentales, es muy poco probable que de aquí en adelante sea modificada en forma alguna. Esto es

demasiado bueno para ser cierto. Será modificada y adaptada a una infinita variedad de propósitos tanto como el hombre ha sido modificado hasta exceder a los brutos en destreza.

A su vez el fogonero es casi un cocinero para su máquina, tanto como nuestros propios cocineros lo son para nosotros. Considérense también los carboneros y los poceros, y los comerciantes en carbón, y los trenes de carbón y los hombres que los manejan, y los barcos que transportan carbón. ¡Qué ejército de sirvientes no emplean, pues, las máquinas! ¿Es que no hay probablemente más hombres ocupados en atender maquinarias que en atender a los hombres mismos? ¿No comen las máquinas como si lo hiciesen a través del hombre? ¿No estamos creando a nuestros sucesores en la supremacía de la tierra agregando cotidianamente a la belleza y delicadeza de sus organizaciones una mayor destreza y suministrándoles cada vez más de ese poder que se regula a sí mismo, que obra por sí mismo, que será mejor que cualquier inteligencia?

¿Qué novedad puede caber en el modo de alimentarse una máquina? El arado, la pala y la carretilla deben comer a través y por intermedio del estómago del hombre; el combustible que pone una máquina en movimiento debe arder en el horno de un hombre o de un caballo. El hombre debe consumir pan y carne o, de lo contrario, no puede cavar; el pan y la carne son el combustible que empuja la azada. Si un arado es arrastrado por caballos, la fuerza motriz está suministrada por hierbas o habas o avena que, una vez quemados en el vientre del animal de tiro le dan la fuerza para trabajar; sin este combustible el trabajo cesaría como una máquina se detendría si sus hornillos se apagasen.

Un hombre de ciencia ha demostrado que “ningún animal tiene el poder de originar energía mecánica, pero que todo el trabajo hecho durante su vida por un animal y todo el calor que ha sido emitido y el calor que se obtendría quemando la materia combustible perdida por su cuerpo durante su vida y quemando su cuerpo después de su muerte, darán juntos el calor que se obtendría quemando la misma cantidad de alimento como el consumido por él en vida y una cantidad de combustible que generase tanto calor como su cuerpo quemándolo inmediatamente después de su muerte”. No sé cómo ha descubierto tal cosa ese sabio, pero se trata de un descubrimiento de un hombre de ciencia. ¿Cómo, pues, puede objetarse contra la vitalidad futura de las máquinas que están en la actualidad en la infancia, al total arbitrio de seres que son ellos mismos incapaces de originar una energía mecánica?

El punto central, sin embargo, en cuanto proporciona un motivo de alarma, lo constituye el hecho de que allí donde los animales eran primitivamente los únicos estómagos de las máquinas, hay ahora muchas que tienen estómagos propios y consumen ellas mismas su propio alimento. Este es un gran paso hacia adelante para que se conviertan, si no en animales, en algo muy cercano a ellos, que no difieren más ampliamente de nuestra propia vida de lo que los animales se diferencian de los vegetales. Y aunque el hombre quede en ciertos aspectos como la criatura más elevada, ¿acaso no se halla esto de acuerdo con los procedimientos de la naturaleza, que tolera superioridades en ciertas cosas a animales que hace tiempo han sido superados? ¿No ha permitido a la hormiga y a la abeja conservar su superioridad sobre el hombre en la organización de sus comunidades y en ciertas cuestiones sociales, al pájaro su facilidad para atravesar el aire, al pez en el nadar, al caballo en fuerza y rapidez y al perro en capacidad de sacrificios?

Erewhon (1872)

Samuel Butler (1835-1902). Novelista, poeta satírico, pintor y crítico inglés; de joven emigró a Nueva Zelanda, donde fue criador de ovejas. Se dedicó luego a la pintura y a la crítica de arte; también fue compositor. Entre sus obras se destacan Erewhon –lugar imaginario de un mundo sin máquinas, anagrama de nowhere, es decir, “utopía”–, y la póstuma El camino de toda carne, que muestra toda la acidez de su talante escéptico.

Camille Flammarion

Alimento planetario

La diferencia de épocas, de posiciones, de masas, de densidades, de grandeza, de medios, de condiciones biológicas, etc., colocan a un gran número de otros mundos en un grado de habitabilidad superior a la de la Tierra, sobre el anfiteatro inmenso de los cielos. Es en esos mundos donde la humanidad vive tranquila y gloriosa, protegida por un cielo bienhechor y una temperatura siempre igual, gozando en paz de las disposiciones amigables de la naturaleza. Una primavera eterna, quizá más diversificada por encantos siempre nuevos que nuestras estaciones más diversas, decora estos mundos afortunados, donde el hombre está eximido de toda ocupación material y de esas necesidades groseras inherentes a nuestra organización terrestre; donde, en lugar de mendigar su alimento a los despojos de otros seres, está dotado de órganos que le permiten aspirarlo insensiblemente de su medio vital, tal como aquí nuestros pulmones se alimentan a nuestras espaldas.

La pluralidad de los mundos habitados (1862)

Camille Flammarion (1842-1925). Astrónomo francés, se dedicó a difundir esta disciplina en obras de gran circulación como Les Mondes imaginaires et les mondes réels, Astronomie populaire o su famosa Uranie, favorita de Raymond Roussel. Un cráter de Marte lleva su nombre.

Plutarco

Placeres de la comida y la bebida

Solón dijo: “¿Qué necesidad habrá de preguntárselo? Pues está claro que lo segundo mejor, después de la comida más perfecta y saludable, sería necesitar la menor cantidad de comida posible; ¿no es la opinión general que lo más recomendable y mejor sería no necesitar nada de comida?”.

“No es en absoluto mi parecer”, dijo Cleodoro, “y quisiera decirles lo que pienso, especialmente teniendo aquí delante una mesa puesta, que es retirada cuando la comida es retirada de ella, y que es un altar para los dioses de la amistad y de la hospitalidad. Tales dice que, si la Tierra desapareciera, la confusión reinaría en el universo, y esto representaría la disolución de la casa y de la comida. Pues una vez quitada la mesa, desaparecen también estas cosas: el fuego del altar en el hogar, el hogar mismo, las copas de vino, todo el entretenimiento y la hospitalidad, los actos más humanos y los primeros actos de comunicación entre hombre y hombre; y así todo lo viviente queda abolido, si es que vivir es gastar tiempo del hombre en una cierta cantidad de actividades, la mayoría de las cuales son las necesarias para buscar y procurarse la comida. Y si se destruyera la agricultura, quedaría la tierra sin labrar y sin limpiar, llena de bosques que no dan frutos y con ríos que corren sin control, debido a la inactividad del hombre. Y con la destrucción de la agricultura se destruirían también toda artesanía y oficio que se inician con ella, y para los que ella provee las bases y materiales; y todo esto quedaría en nada si la agricultura desapareciera de la Tierra. También quedarían abolidos todos los honores para los dioses, pues los hombres tendrían poca gratitud que deberle al sol, y menos aún a la luna, no más que por el calor y la luz. ¿Dónde habría algún altar o sacrificios ofrecidos a Zeus que nos envía la lluvia, o para Démeter que da inicio al cultivo, o para Poseidón que cuida de los brotes nacientes? ¿Cómo sería Dioniso, el dios de los placeres, si no quisiéramos ninguno de sus regalos? ¿Y

qué ofreceríamos como sacrificio o libación, y qué dedicaríamos como primicias? Todo esto significaría una gran confusión y el fin de nuestras costumbres. Apegarse a toda forma de placer es por completo insensato. Aceptemos que existen placeres superiores para que el alma disfrute, pero no es posible descubrir alguna forma en que el cuerpo obtenga placeres más justificables que los que vienen de la comida y la bebida, y este es un hecho que ningún hombre dejará de observar; pues los hombres ponen este placer por delante de todos los demás abiertamente, y comparten banquetes y mesas, mientras que ocultan sus placeres carnales detrás del velo de la noche y en la profunda oscuridad, con la sensación de que compartir este placer abiertamente sería desvergonzado y bestial, tanto como en el otro caso no lo es."

Una vez que Cleodoro acabó su discurso, tomé yo mi turno y dije: "Pero hay otro punto que no han mencionado: que quien condena la comida condena el descanso; y sin descanso no habrá sueños, y nuestra forma más antigua y respetable de adivinación se habrá acabado. La vida sería una y la misma, una gran monotonía".

"La cena de los siete sabios", en Moralia (siglo I)

Plutarco (c. 46-119). Prosista, historiador y pensador griego, nació en la Beocia dominada por los romanos. Fue sacerdote en Delfos. Conoció a los emperadores Adriano y Trajano. Vidas paralelas, obra biográfica que opone a una figura griega, otra romana, es su escrito más famoso. También redactó tratados sobre política y religión, así como pedagógicos, que fueron reunidos bajo el título de Moralia.

Helvio I. Botana

Intermediarios putrescibles

Un cliente permanente del viejo norte era Cayetano Parlatto, “salvador de la humanidad”, tal como afirmaba en sus tarjetas y en los folletos que andan todavía en las librerías de viejo. Era –dentro de todo– muy tranquilo y se lo conformaba haciéndole reportajes en una edición especial que se hacía a la mañana, únicamente para uso interno, con el fin de mantener agilizado el taller.

Preguntaba: “¿Qué es más sano, comer carne o verdura?”. Se le contestaba verdura y lleno de alegría dictaminaba: “Así es, la carne é il putrefato intermediato entre los vegetales e il uomo”. Y a renglón seguido exponía su descubrimiento. “Y lo vegetale sono lo intermediato entre lo minerale y la vaca y el uomo.” Y sacaba un folleto donde se explicaba que el hombre precisa para alimentarse hierro, fósforo, magnesio, calcio, etc., en cantidades fijas y exponía su sensacional descubrimiento que radicaba en suprimir los intermediarios y alimentarse directamente con minerales, con grandísimas ventajas higiénicas y arquitectónicas. Afirmaba que al no comer sobrantes se harían innecesarias las defecaciones, y por lo tanto los inodoros y las cloacas.

No fue mía la idea, sino de Horacio Rega Molina, el amigo que más amé y con quien mantuve la más polémica de las relaciones hasta su muerte. Un día lo llevamos a Parlatto hasta el baño privado de mi despacho. Le pusimos un catre y una bandeja con un montoncito de cáscaras de huevo como calcio, un clavo, una caja de fósforos, un frasco de magnesia San Pellegrino y un trozo de carbón.

Lo tuvimos encerrado durante 25 horas.

Cuando Cayetano intentó salir le dijimos que tenía la oportunidad de probar su tesis pues en la bandeja había comida para una semana o dos.

La noche, creemos que la pasó bien porque durmió. Pero al día siguiente empezó a quejarse de hambre y Rega Molina le recomendaba chupar el clavo o comerse un fósforo.

Aguantó hasta la noche, hasta que con voz muy suave dijo: “La experiencia ancora non e finita”.

Lo libramos y lo llevamos al restaurante del diario, donde milagrosa pero momentáneamente curado, devoró todos los intermediarios putrescibles que se le pusieron delante.

Memorias. Tras los dientes del perro (1977)

Helvio I. Botana (1915-1990). Hijo mayor del mítico Natalio Botana y de la no menos mítica Salvadora Medina Onrubia, tituló a sus memorias Tras los dientes del perro, donde narra con humor las extravagancias y tragedias de su peculiar familia, así como numerosas anécdotas sobre los escritores que pasaron por el diario de su padre.

Anatole France

La comida del futuro

Encontramos en el comedor una mesa puesta para tres, y allí el señor d'Astarac nos hizo tomar asiento.

Critón, que oficiaba de maestresala, sirvió unas gelatinas de carne, unas salsas y unos purés pasados doce veces por el tamiz. No vimos llegar el asado. Y aunque estábamos muy atentos, mi buen amo y yo, para no mostrar nuestra sorpresa, el señor d'Astarac la adivinó y nos dijo:

–Señores, esto no es más que una prueba y si les parece poco feliz, no me empeñaré en continuarla. Haré que les sirvan los platos más comunes, y no desdeñaré yo mismo ninguno. Si las variedades que les ofreceré hoy están mal preparadas, será menos una falta de mi cocinero que de la química, que todavía está en su infancia. Sin embargo, podré darles así alguna idea de lo que vendrá en el futuro. Ahora, en el presente, los hombres comen sin filosofía. No se alimentan como seres de razón. No meditan sobre el tema. ¿Pero en qué piensan entonces? Casi todos viven en la estupidez, y aquellos que son capaces de reflexionar, ocupan su espíritu con bobadas, tales como las controversias o la poética. Consideren, señores, a los hombres y sus comidas desde los tiempos remotos, cuando cesaron todo comercio con los silfos y las salamandras. Abandonados por estos genios del aire, se hundieron en la ignorancia y en la barbarie. Sin ordenamiento y sin arte, vivían desnudos y miserables en las cavernas, al borde de los ríos, o entre los árboles del bosque. La caza era su única industria.

"Cuando sorprendían o ganaban en velocidad a un animal tímido, devoraban la presa todavía palpitante.

”También comían la carne de sus compañeros y parientes inválidos, y las primeras sepulturas de humanos fueron tumbas vivas, entrañas hambrientas y sordas. Pasados varios siglos salvajes, apareció un hombre divino a quien los griegos dieron el nombre de Prometeo. No hay duda de que este sabio tuvo algún comercio, en los refugios de las ninfas, con el pueblo de las salamandras. Aprendió de ellas y enseñó a los desventurados mortales el arte de producir y de conservar el fuego. Entre las ventajas innumerables que los hombres sacaron de este regalo celeste, una de las más felices fue la de poder cocinar los alimentos y, a través de este tratamiento, hacerlos más livianos y más sutiles. Es en gran parte por el efecto de una alimentación sometida a la acción de la llama que los humanos fueron haciéndose, lentamente y en grados sucesivos, inteligentes, industriosos, meditativos, aptos para cultivar las artes y las ciencias. Pero ese no fue más que un primer paso, y da pena pensar que tantos millones de años han transcurrido sin que se diera un segundo paso. Desde los tiempos en que nuestros ancestros cocían los cuartos de un oso sobre el fuego de malezas, al reparo de una roca, no hemos hecho ningún progreso verdadero en cuestiones de cocina. Pues seguramente no harán ustedes caso, señores, a los inventos de Lúculo y a esa tarta espesa a la que Vitelio puso el nombre de escudo de Minerva, ni tampoco cuentan nuestros asados, nuestros patés, nuestros adobos, nuestras carnes rellenas y todos esos guisos que todavía sufren la influencia de la antigua barbarie.

”En Fontainebleau la mesa del rey, sobre la que se coloca un ciervo entero en su pelaje, con su cornamenta, ofrece a la vista del filósofo un espectáculo tan grosero como el de los troglodítas arrodillados entre las cenizas, royendo huesos de caballo. Las brillantes pinturas de la sala, los guardias, los oficiales ricamente vestidos, los músicos tocando en las tribunas arias de Lambert y Lully, los manteles de seda, la vajilla de plata, los copones de oro, las copas de Venecia, las antorchas, los centros de mesa tallados y cargados de flores, no logran engañarnos ni dar algún encanto que disimule la verdadera naturaleza de ese osario inmundo, donde los hombres y las mujeres se reúnen ante los cadáveres de animales, huesos rotos y carnes desgarradas, para alimentarse de ellos ávidamente. Ciertamente, una alimentación poco filosófica. Deglutimos con una glotonería estúpida los músculos, la grasa, las entrañas de las bestias, sin distinguir en las sustancias las partes que son adecuadas para nuestra nutrición y aquellas otras, mucho más abundantes, que habría que rechazar; y mandamos a nuestra panza, indistintamente, lo bueno y lo malo, lo útil y lo dañino. Sin embargo, es aquí donde deberíamos hacer una separación y si en toda la facultad de medicina hubiera uno solo que fuera químico y a la vez filósofo, ya no

estaríamos obligados a sentarnos ante estos festines asquerosos.

”Nos prepararía, señores, carnes destiladas que no contuvieran más que lo que está en simpatía y afinidad con nuestro cuerpo. No tomaríamos más que la quintaesencia de la vaca y del cerdo, no más que el elixir de las perdices y los pollos, y todo lo que fuera tragado podría ser digerido. Es por eso, señores, que no pierdo la esperanza de conseguir, un día, meditar sobre la química y la medicina un poco más de lo que he tenido de tiempo libre para hacerlo hasta ahora.”

Al escuchar estas palabras de nuestro anfitrión, el señor Jérôme Coignard, alzando los ojos del potaje negro que cubría su plato, miró al señor d’Astarac con inquietud.

–Este será –siguió diciendo– un progreso muy insuficiente. Un hombre honesto no puede comer sin asco la carne de animales y la gente no puede creerse civilizada mientras haya en sus ciudades mataderos y carnicerías. Pero algún día sabremos cómo librarnos de estas industrias bárbaras. Cuando conozcamos exactamente cuáles son las sustancias alimenticias contenidas en el cuerpo de los animales, será posible extraerlas de los cuerpos que no tienen vida y que las proporcionarán en abundancia. Estos cuerpos contienen, en efecto, todo aquello que se encuentra en los seres animados, ya que el animal se ha formado del vegetal, que a su vez ha extraído su sustancia de la materia inerte.

”Nos alimentaremos entonces de extractos de metales y de minerales tratados como corresponde por los físicos. No duden de que el gusto será exquisito y la absorción saludable. La cocina se hará en retortas y alambiques, y tendremos alquimistas en lugar de cocineros. ¿No sienten prisa por ver estas maravillas, señores? Se las prometo para un tiempo no lejano. Pero todavía no reconocen ustedes los efectos excelentes que producirán.”

–En verdad, señor, no reconozco nada –dijo mi buen amo echando un trago de vino.

–En ese caso –dijo el señor d’Astarac–, tenga a bien escucharme un momento. Al no sentirse ya pesados por las digestiones lentas, los hombres serán magníficamente ágiles; tendrán una vista muy penetrante, y verán los barcos deslizándose sobre los mares de la luna. Su entendimiento será más claro, sus costumbres se suavizarán. Avanzarán mucho en el conocimiento de Dios y de la

naturaleza.

”Pero hay que considerar todos los cambios, que no dejarán de producirse. La estructura misma del cuerpo humano será modificada. Es un hecho reconocido que, si no se ejercitan, los órganos del cuerpo se reducen y acaban por desaparecer. Se ha observado que los peces privados de luz se vuelven ciegos; y yo he visto, en el Valais, pastores que, alimentándose únicamente de leche cuajada, llegado el momento perdían los dientes; algunos de ellos nunca los tuvieron. En estas cosas hay que admirar a la naturaleza, que no soporta nada que sea inútil. Cuando los hombres se nutran del bálsamo del que he hablado, sus intestinos se acortarán bastante y el volumen del vientre quedará considerablemente reducido.”

–En este punto –dijo mi buen amo– está yendo usted demasiado rápido, señor, y corre peligro de hacer un mal negocio. Nunca me disgustó que las mujeres tuvieran un poco de panza, siempre que el resto del cuerpo fuera proporcionado. Es una belleza que me resulta llamativa. No la recorte desconsideradamente.

–Si es por eso, ¡no se preocupe! Haremos que la cintura y las caderas de las mujeres se formen según el canon de las esculturas griegas. Será para complacerlo a usted, señor abate, y además teniendo en cuenta los trabajos de la maternidad; aunque, a decir verdad, tenía el propósito de operar también allí diversos cambios de los que les hablaré algún día. Y para volver a nuestro tema, debo confesarles que todo eso que les había anunciado hasta el momento no es más que una aproximación a la verdadera nutrición, que será aquella de los silfos y de todos los espíritus del aire.

”Estos espíritus beben luz, que alcanza para comunicar a sus cuerpos una fuerza y una soltura maravillosas. Es su única poción. Y será algún día la nuestra, señores. Se trata solamente de hacer potables los rayos del sol. Les confieso que no tengo claridad suficiente sobre los medios de conseguirlo y preveo varios problemas y grandes obstáculos por este camino. No obstante, si algún sabio alcanza esta meta, los hombres igualarán en inteligencia y belleza a los silfos y a las salamandras.”

Mi buen amo escuchaba estas palabras ensimismado, la cabeza tristemente inclinada. Parecía meditar sobre los cambios que, algún día, traería a su persona el alimento imaginado por nuestro anfitrión.

–Señor –dijo finalmente–, ¿no hablaba usted ayer, en el asador, de cierto elixir que nos dispensaba de todo otro alimento?

–Es cierto –dijo el señor d'Astarac–, pero ese licor sólo es bueno para los filósofos; así que podrá usted imaginarse cuán restringido estará su uso. Será mejor no seguir hablando del tema.

Sin embargo, una duda me atormentaba; pedí a mi anfitrión permiso para exponérsela, seguro de que la aclararía de inmediato. Me dio el permiso y le dije:

–Señor, estas salamandras, que usted describe como tan bellas, que imagino, por lo que usted informaba, tan encantadoras, ¿no habrán estropeado sus dientes por beber luz, como los campesinos del Valais que perdían los suyos por comer sólo productos lácteos? Le confieso que eso me inquieta.

–Hijo mío –respondió el señor d'Astarac–, su curiosidad me complace y quisiera satisfacerla. Las salamandras, en rigor, no tienen dientes. Pero sus encías están adornadas con dos filas de perlas, muy blancas y muy brillantes, que dan a su sonrisa una gracia inconcebible. Sepa además que estas perlas están hechas de luz solidificada.

Le dije al señor d'Astarac que me quedaba contento con su respuesta. Él continuó diciendo:

–Los dientes del hombre son un signo de su ferocidad. Cuando nos alimentemos como se debe, estos dientes darán paso a algún ornamento semejante a las perlas de las salamandras. Y entonces ya nadie podrá concebir que un amante haya podido ver sin horror y sin asco esos dientes de perro en la boca de su amada.

Las opiniones de Jérôme Coignard (1893)

Anatole France (1844-1924). Escritor francés, de pluma satírica y un humanismo teñido de escepticismo. Amigo de Jean Jaurès, defendió el socialismo y luego se afilió al partido comunista. En 1921 ganó el Premio Nobel. Publicó una veintena de libros de relatos y novelas, así como crítica social y literaria, piezas de teatro y una Vida de Juana de Arco. Ejerció gran influencia en la cultura de su tiempo.